



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Roosa Hussa

Kinkku elintarvikkeen nimenä

Vaasan alueen ravintoloissa

Opinnäytetyö

Syksy 2023

Insinööri (AMK), Bio- ja elintarviketekniikka



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Tutkinto-ohjelma: Insinööri (AMK), Bio- ja elintarviketekniikka

Suuntautumisvaihtoehto: Elintarviketeknologia

Tekijä: Roosa Hussa

Työn nimi alaotsikoineen: Kinkku elintarvikkeen nimenä: Vaasan alueen ravintolat

Ohjaaja: Matti-Pekka Pasto

Vuosi: 2023

Sivumäärä: 33

Liitteiden lukumäärä: 2

Opinnäytetyön tavoitteena oli tutkia Vaasan kaupungin alueen ravintoloiden tilanne kinkku-nimen käytön suhteen sekä luoda selkeä ohjeistus kinkku-nimen käytöstä ravintoloiden toimijoille. Työllä tehtiin kartoitusta Vaasan kaupungin elintarvikevalvonnalle, jotta tulevaisuudessa kinkku-nimen käyttöä voidaan tarkastaa tehokkaammin Oiva-tarkastuksilla. Työn toimeksiantaja oli Vaasan kaupungin ympäristötoimen elintarvikevalvonta.

Tutkimuskohteet rajattiin valvontatietojärjestelmän (Vati) avulla toimintatyyppeihin ravintolatoiminta ja suurkeittiötoiminta. Lisäksi kohteiden ruokalista tutkittiin netistä ja sen perusteella valittiin yhteensä 43 kohdetta, joista lopulta tuloksia saatiin 39 kohteesta. Tutkimukseen otettiin erityyppisiä ravintoloita pizzerioita, lounasravintoloita, huoltoasemia ja ruokapalveluita. Eri ravintoloiden välillä pystyttiin tekemään vertailua ja saatiin kokonaisvaltaisempia tuloksia.

Tutkimus suoritettiin kontrolloivana kyselynä kyselylomakkeen avulla. Lisäksi ruokalistasta ja kinkkutuohteen ainesosaluettelosta otettiin kuva ja sen avulla pystyttiin varmentamaan ravintolassa käytetty tuote. Tutkimustulokset kirjattiin ja analysointiin Excel-taulukon avulla ja tallennettiin ympäristöterveydenhuollon toiminnanohjaus- ja tiedonhallintajärjestelmään.

Tulosten perusteella ravintoloista 46 % käytti kinkku-nimeä väärin. Pizzerioiden osuus oli suurin, joista 67 % käytti kinkku-nimeä väärin. Muiden ravintoloiden osalta väärin kinkku-nimeä käytti 13 %. Ravintoloista 10 % käytti kinkku-nimeä oikein sekä väärin, joka tarkoitti ravintolan käyttäneen kahta eri tuotetta. Yhdessä ravintolan tuotteessa käytettiin kinkkua, milloin kinkku-nimeä käytettiin oikein ja toisessa tuotteessa muuta lihavalmistetta, milloin tuote oli nimetty väärin kinkuksi. Opinnäytetyön tuloksissa selvisi, että kinkkuvalmisteita ja makkaravalmisteita oli sekoitettu kinkku-nimeen. Ongelman havaittiin johtuvan monesta syystä ja osan kinkkutuohtteiden väärin nimeäminen lähti jo tuotantolaitoksista. Kinkku-nimen väärin käyttöön johtui myös toimijan tietämättömydestä ja kieliongelmistä.

¹ Asiasanat: kinkku, elintarvikevalvonta, lihavalmistet

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Degree programme: Bachelor of Engineering, Food Processing and Biotechnology

Specialisation: Food technology

Author/s: Roosa Husa

Title of thesis: Name ham in food: in restaurants in the Vaasa region

Supervisor(s): Matti-Pekka Pasto

Year: 2023

Number of pages: 33

Number of appendices: 2

The aim of the thesis was to investigate the use of ham as the name of a food product in the restaurants in the Vaasa city area and to create clear guidelines for the use of the word ham for restaurant operators. In the research, a survey was made for the food monitoring unit in Vaasa regarding this matter. Results of the study will support and enable more effective Oiva inspections regarding the use of ham as the name of a food product in the future. The thesis was commissioned by the food monitoring unit of Vaasa Environmental Department.

Using the VATI-system, the research subjects were limited to restaurant and institutional kitchen operations. In addition, their menus were examined online. 43 targets were selected based on the data. In the end, 39 results were received. Different types of restaurants were included in the research: pizzerias, lunch restaurants, gas stations and food services. A comparison was made between different restaurants and more comprehensive results were obtained.

The research was conducted as a controlled survey using a questionnaire. In addition, a picture was taken of the menu and the ingredient list of the ham product to verify the product used in the restaurant. The research results were recorded and analyzed using an Excel-table and saved in the coordination and information management system of Environmental Health Services.

Based on the results, 46% of the restaurants used ham as the name of a food product incorrectly. The percentage of pizzerias was the highest, 67% used the name incorrectly. The name was misused by 13% of other restaurants. 10% of the restaurants used the name both correctly and incorrectly, which means that the restaurant used two different products. Ham was used in one of the products, in which case the name was used correctly, in the other product some other meat product was used, in which case the product was incorrectly named as ham. The results of the study showed that there was confusion in the use of the name ham in ham and sausage products. There were many reasons for the problem and the mislabeling of some ham products had already started at the production facilities. The incorrect use of the name ham was also due to the operator's lack of knowledge and language problems.

¹ Keywords: ham, food control and monitoring, meat products

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä	2
Thesis abstract	3
SISÄLTÖ	4
Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo	6
1 JOHDANTO	7
2 LIHAVALMISTEIDEN NIMEÄMINEN.....	8
2.1 Elintarvikkeen nimi ja tiedot.....	8
2.1.1 Virallinen ja tavanomainen nimi	9
2.1.2 Tavaramerkki ja kaupan nimi	9
2.2 Kinkku	10
2.3 Kinkkuvalmiste ja kinkkuleikkele.....	10
2.4 Makkarasuikale	11
2.5 Lihavalmiste	11
2.6 Toimijan vastuut	12
3 TUOTTEISIIN LIITTYVÄT EROT RAAKA-AINEISSA JA VALMISTUKSESSA	13
3.1 Täys- ja kokolihavalmisteen valmistus	13
3.2 Ruokamakkaran valmistus verrattuna kokolihatuotteen valmistukseen.....	14
3.3 Kinkkuvalmisteen ja kinkkuleikkeleen valmistus.....	15
4 ELINTARVIKEVALVONTA	16
4.1 Elintarvikevalvonnan tehtävät.....	16
4.2 Kunnallinen elintarvikevalvonta	17
4.3 Oiva- järjestelmä elintarvikevalvonnassa	18
4.4 Kinkku-nimen oikeellisuuden arviointi Oiva-tarkastuksessa	19
4.5 VATI-järjestelmä.....	19
4.6 Ruokaviraston valvontapyyntö.....	19
4.7 Kuntien toimenpiteet.....	20
5 TUTKIMUSMENETELMÄ JA AINEISTON KERUU	21
5.1 Tutkimuksen tavoitteet	21
5.2 Tutkimusmenetelmä ja aineiston keruu	21

6 TULOKSET	23
6.1 Kinkku nimetty oikein vai väärin ravintoloissa	23
6.2 Eri tarjoilupaikkojen tulokset.....	24
6.3 Tarjoilupaikkojen käyttämät kinkkutuotteet.....	26
6.4 Toimenpiteet.....	29
7 POHDINTA.....	30
LÄHTEET	32
LIITTEET	34

Kuva-, kuvio- ja taulukkoluetelo

Kuva 1. Esimerkki tuotteen kauppanimestä. Tuotteen kauppanimi Pizza-Suikale ja tuotteen nimi ruokamakkarasuikale.	9
Kuva 2. Esimerkki kinkkupakkauksesta	27
Kuva 4. Esimerkki kinkkupaukkauksesta, jonka lihapitoisuus 85 prosenttia.	27
Kuva 5. Esimerkki lihavalmisteen pakkauksesta.....	28
Kuvio 1. Pizzerioiden tulokset prosentteina	24
Kuvio 2. Muiden tarjoilupaikkojen tulokset prosentteina	25
Kuvio 3. Tarjoilupaikkojen käyttämät tuotteet.....	26
Taulukko 1. Kinkku-nimen käyttö oikein, väärin tai oikein/väärin prosentteina.....	23
Taulukko 2. Eri tarjoilupaikkojen tulokset	24
Taulukko 3. Tarjoilupaikkojen toimenpiteet	29

1 JOHDANTO

”Joissakin pizzerioissa myydään kinkkupitsan-nimellä pitsaa, joka ei sisällä kinkkua” Tämä tieto lähetettiin eduskunnan puhemiehelle kesäkuussa 2018. Kirjallinen kysymys liittyi kinkkupitsan harhaanjohtavaan nimeen, josta maa- ja metsätalousministeriö pyysi Eviralta selvitystä. Evira lähetti kunnille valvontapyynnön kesäkuussa 2018. Evira muuttui osaksi Ruokavirastoa vuoden 2019 alussa.

Kuntien ja kaupunkien lähettämä palaute ja valvontapyynnön tulokset osoittivat selvityksen olevan aiheellinen ja ongelma moninaisempi kuin oli ajateltu. Ruokavirasto lähetti uuden valvontapyynnön huhtikuussa 2019 kaikkiin kuntiin. Kunnan elintarvikeviranomaisia pyydettiin tarkastamaan tarjoilupaikkojen tarkastusten yhteydessä, johdetaanko kuluttajaa harhaan elintarvikkeen nimen ”kinkku” suhteen. Valvontapyynnössä pyydettiin kuntia tarkastamaan käytetyn elintarvikkeen kinkku-nimen käyttö ravintoloiden ruokalistoilla ja tarvittaessa ryhtymään toimenpiteisiin oikean tuotteen nimen saamiseksi listoille.

Vaasan elintarvikevalvonnan tarkastuksilla huomattiin puutteita kinkku-nimen käytössä etenkin pizzerioissa. Vaasan elintarvikevalvonta halusi Ruokaviraston ohjeen mukaan selvittää kokonaisvaltaisemmin tilannetta, kuinka paljon kinkku-nimeä käytetään väärin Vaasan alueella. Opinnäytetyön toimeksiantajana toimi Vaasan kaupungin ympäristötoimen elintarvikevalvonta.

Tavoitteena on tutkia Vaasan kaupungin alueen ravintoloiden tilanne kinkku-nimen käytön suhteen, jotta Vaasan elintarvikevalvonta voi puuttua tehokkaammin tulevilla Oiva-tarkastuksilla kinkku-nimen käyttöön. Selvitettiin, millaisia tuotteita ravintolat käyttivät ja käyttivätkö ne tuotteesta oikeaa nimeä, kun ruokalistaan oli nimetty kinkku. Ravintoloiden toimijoille luotiin selkeä ohjeistus kinkku-nimen käytöstä, jolla pystyttiin neuvomaan ja ohjeistamaan ravintoloita.

Kinkku on kokolihavalmiste ja sillä on tietyt sallitut raaka-aineet ja lihapitoisuus. Kokolihatutuotteena kinkku on Suomessa käyttöön vakiintunut elintarvikkeen nimi. Opinnäytetyön tutkimuksessa nousi esiin, että nimityksiä kinkkuvalmisteita ja makkaravalmisteita sekoitettiin kinkku-nimeen. Ongelman huomattiin johtuvan monesta syystä, kuten toimijan tietämättömyydestä, kieliongelmistä tai tuotantolaitosten väärin nimetyistä kinkkutuotteista.

2 LIHAVALMISTEIDEN NIMEÄMINEN

2.1 Elintarvikkeen nimi ja tiedot

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 1169/2011 luvun 4, artiklan 9 mukaan elintarvikkeen nimi on pakollinen tieto ilmoittaa elintarvikkeesta. Muita pakollisia tietoja elintarvikkeen pakkauksessa asetuksen mukaan:

- aineisosaluettelo
- elintarviketuotannossa valmistuksessa käytetyt ainesosat tai valmistuksen apuvälineet
- tiettyjen ainesosien tai ainesosa ryhmien määrät
- elintarvikkeen sisällön määrä
- vähittäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta
- erityiset säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet
- elintarviketoimijan nimi/toiminimi ja osoite
- alkuperämaa tai lähtömaa
- käyttöohje (jos ilman sitä vaikea käyttää)
- alkoholipitoisuus, jos se on yli 1,2 tilavuusprosenttia
- ravintoarvoilmoitus.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 1169/2011 luvun 4, artiklan 9 mukaan edellä mainitut tiedot on ilmoitettava sanoin ja numeroin. Tiedot voidaan myös ilmoittaa kuvina ja tunnuksilla. Asetuksen mukaan pakollisten tietojen tulee olla helposti saatavilla ja käytettävissä. Pakatuissa elintarvikkeissa pakolliset tiedot on esitettävä suoraan pakkauksessa tai siihen kiinnitetyssä etiketissä.

Ruokaviraston (2019a) oppaassa ohjeistetaan käyttämään elintarvikkeen nimenä Euroopan yhteisön lainsäädännössä säädettyä nimeä tai Suomen yleiseen käyttöön vakiintunutta nimeä tai nimeä, joka kuvaa elintarviketta ja tarvittaessa erottaa sen muista elintarvikkeista, mihin se voidaan sekoittaa.

2.1.1 Virallinen ja tavanomainen nimi

Elintarvikkeille tulee käyttää virallista nimeä eli nimeä, joka on säädetty elintarvikkeisiin sovellettavissa unionin säännöksissä tai nimestä on säädetty siinä jäsenvaltiossa, missä elintarviketta myydään kuluttajille tai suurtalouksille (Ruokavirasto, 2019a). Jos tuotteelle ei ole virallista nimeä, Suomessa on käytettävä tällöin tavanomaista nimeä, yleiseen käyttöön vakiintunutta nimeä tai kuvaavaa nimeä. Tavanomaisen nimen tulisi olla sellainen, että kuluttajat ymmärtävät, mistä tuotteesta nimessä on kysymys ilman selityksiä. Kuvaavaa nimeä käytetään silloin, kun tuotteelle ei ole virallista tai tavanomaista nimeä. Kuvaavan nimen avulla tuote yrittetään erottaa muista elintarvikkeista ja yksilöidä tuote kuluttajalle.

2.1.2 Tavaramerkki ja kauppanimi

Tuotteella voi olla myös tavaramerkki tai kauppanimi, jota ei kuitenkaan saa sekoittaa elintarvikkeen nimeen (Ruokavirasto, 2019a). Kaupalliset nimet ja tavaramerkit ovat vapaaehtoisia merkintöjä elintarvikkeille. Rekisteröityä tavaramerkkiä voi hakea Patentti- ja rekisterihallituksesta. Tavaramerkki on esimerkiksi Atria ja kauppanimi esimerkiksi pizzasuikale. Kauppanimi tulisi sijoittaa pakkaukseen myös niin, että se olisi tarpeeksi lähellä elintarvikkeen nimeä tai elintarvikkeen nimi olisi suurikokoisempi kuin kauppanimi, jottei kauppanimeä sekoitettaisi elintarvikkeen oikeaan nimeen. Kuvassa 1 on esitetty pakkaus, jossa tuotteen kauppanimenä käytetään Pizza-Suikale ja tuotteen oikea nimi on asetettu kauppanimen alapuolelle, joka on ruokamakkarasuikale.



Kuva 1. Esimerkki tuotteen kauppanimestä. Tuotteen kauppanimi Pizza-Suikale ja tuotteen nimi ruokamakkarasuikale (Hussa, 2023, CC BY-NC-ND).

2.2 Kinkku

Kinkku on täys- ja kokolihatuote (Ruokavirasto, 2022). Täys- ja kokolihatuote saa sisältää ainoastaan lihaa, suolaa, vettä, mausteita, glukoosia/tärkkelyssiirappia sekä sallittuja lisäaineita. Jos täys- ja kokolihatuotteessa käytetään eläimen tiettyä ruhon osaa, täytyy sen näkyä elintarvikkeen nimessä. Ruokavirasto määrittää täys- ja kokolihatuotteiden lihapitoisuuden olevan vähintään pyöristetynä 90 %. Kinkun lihapitoisuuden tulee siis olla vähintään 85,0 prosenttia, jolloin se matemaattisten pyörityssääntöjen mukaisesti pyöristyy 90 prosenttiin (Ruokavirasto, 2023e). Esimerkiksi, jos tuotteen lihapitoisuus on 84,6 prosenttia, ei tuotetta voi nimetä kinkuksi.

Ruokaviraston (2022) mukaan kinkku-nimeä voidaan käyttää tietystä sian ruhon osasta tai sellaista kokoliha- ja täyslihatuotteesta, johon on käytetty yksinomaan kinkkua. Kinkku on sian ruhon pakaraa ja reittä eli reisi-, lonkka- ja kinnernivelen välinen osa. Kinkku on Suomessa käyttöön vakiintunut elintarvikkeen nimi lihaosana kinkkua sisältävälle kokolihatuotteelle, tätä tuotetta tarkoitetaan tässä opinnäytetyössä, kun puhutaan kinkusta. Kinkku-nimeen voidaan kuitenkin lisätä valmistusta kuvaavia nimikkeitä kuten palvi- ja keittokinkku.

Ruokavirasto (2022) ohjeen mukaan kinkun ainesosaluettelossa tulee näkyä, että tuotteessa on nimenomaan käytetty lihana kinkkua. Kinkun nimen yhteydessä tai ainesosaluettelossa ei kuitenkaan tarvitse mainita käsitteitä täysliha- ja kokolihatuote, koska ”kinkku” on tuotteelle tarpeeksi yksilöivä nimi. Esimerkiksi kinkun ainesosaluettelo on sianliha (kinkku, Suomi), vesi, suola, glukoosi, hapettumisenestoaine E301, säilöntäaine E250. Lihapitoisuus 95 %.

2.3 Kinkkuvalmiste ja kinkkuleikkele

Nimeä *kinkkuvalmiste* tai *kinkkuleikkele* käytetään silloin, kun lihavalmiste sisältää kinkun lisäksi myös muita lihaproteiineja, proteiinivalmisteita tai muita sidonta-aineita (Ruokavirasto, 2022). Kinkkuvalmiste ja kinkkuleikkele eroavat kuitenkin koostumukseltaan ja valmistusmenetelmältään makkarasta. Tuotteessa voidaan käyttää myös muita sian ruhon osia, mutta tällöin tulee kinkun määrä näkyä lihapitoisuuden ohella. Kinkkuvalmisteiden ja kinkkuleikkeiden lihapitoisuus on yleensä noin 65–80 %, mikä on alhaisempi kokolihatuotteisiin verrattuna, mutta suurempi kuin makkaroissa. Esimerkiksi kinkkuleikkeleen ainesosaluettelo on kinkku (Suomi), vesi, suola, happamuudenestoaineet E325, E326, glukoosi, lihaproteiini,

stabilointiaineet E450, E451, E407, hapettumisenestoaine E301, säilöntäaine E250. Lihapitoisuus 75 %.

2.4 Makkarasuikale

Makkara on Suomessa käyttöön vakiintunut elintarvikkeen nimi (Ruokavirasto, 2022). Makkaran perinteinen raaka-aine on liha, mutta se voidaan korvata muulla raaka-aineella, jolloin se tulee ilmoittaa elintarvikkeen nimessä. Yleisesti makkaralla tarkoitetaan elintarviketta, joka on tehty suoleen, muuhun päällykseen tai muottiin. Makkaran lihapitoisuus ilmoitetaan painoprosentteina valmiista elintarvikkeesta. Makkarassa käytetyn lihan lihalaji tulee ilmoittaa. Ruokavirasto suosii myös muiden elinten eläinlajin ilmoittamista. Eri makkaralaaduilla on myös omat käyttöön vakiintuneet nimet kuten leikkelemakkara, ruokamakkara ja kestromakkara. Makkarassa voidaan käyttää muita sian ruhon osia, lihalajeja, lisäproteiinia ja muita sidonta aineita. Makkarasuikaleen ainesosaluettelo voi olla esimerkiksi sianliha, vesi, perunajauho, kamara, suola, glukoosi, stabilointiaineet E450, E451, E407, arominvahvenne E621, hapettumisenestoaine E301, lihaproteiini, mausteet, säilöntäaine E250. Lihapitoisuus 50 %.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeita koskevista vaatimuksista (267/2012) kumosi kauppa- ja teollisuusministeriön päätös makkaran koostumuksesta ja pakkausmerkinnöistä (139/1996). Tämän vuoksi makkaroista käytetään nykyään vakiintunutta nimeä eikä virallista nimeä, joka oli säädetty kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksessä.

2.5 Lihavalmiste

Tutkimuksessa vastaan tuli myös lihavalmisteita, jotka oli nimetty kinkuksi. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (853/2004) määrittää lihavalmisteen olevan tuote, jonka valmistus tapahtuu lihan jalostuksen tai jalostuksen jatkokäsittelyn jälkeen niin, että leikkuupinnan perusteella voi määritellä tuoreen lihan ominaisuuksien kadonneen.

2.6 Toimijan vastuut

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) (1169/2011 luvun 3, artikla 8) säädetään, että elintarvikkeen elintarviketiedoista on vastuussa elintarvikealan toimija, kenen nimellä tai toiminimellä elintarviketta pidetään kaupan. Vastuussa olevan toimijan on asetuksen mukaan varmistettava elintarviketietojen mukanaolo ja oikeellisuus sitä koskevan lainsäädännön ja kansallisten säännösten vaatimusten mukaisesti. Toimijat, jotka toimittavat tuotteita muille elintarvikealan toimijoille ovat vastuussa siitä, että toimittavat riittävät tiedot tuotteesta, jotta muut elintarviketoimijat voivat toimia vaatimusten mukaisesti.

Liha-alan tuotantolaitokset ovat vastuussa siitä, että he toimittavat tukuille ja jälleenmyyjille tuotteita, joiden tiedot pitävät paikkansa. Tukut ja jälleenmyyjät ovat vastuussa siitä, että myyvät lainsäädännön ja kansallisten sopimusten mukaisia tuotteita.

Elintarviketoimija ei saa muuttaa elintarvikkeessa mukana olevia tietoja, jos muutos johtaa kuluttajaa harhaan (Euroopan parlamentin ja Neuvosten asetus, (EU) 1169/2011). Tarjoilu- paikka ei saa muuttaa tuotteen nimeä harhaanjohtavaksi. Esimerkiksi tuotteen nimi on kinkkuvalmiste, tulee se silloin myös ravintolassa myydä kinkkuvalmisteena eikä kinkkuna.

3 TUOTTEISIIN LIITTYVÄT EROT RAAKA-AINEISSA JA VALMISTUKSESSA

3.1 Täys- ja kokolihavalmisteen valmistus

Täysliha- ja kokolihavalmisteet, joihin kinkku kuuluu, valmistetaan kokonaisista lihapaloista, leikatuista lihapaloista tai hienonnetusta lihasta (Leino ym., 2007, s. 81). Kokolihavalmisteiden reseptejä ja valmistusmenetelmiä on erilaisia Hannukselan (2021b) mukaan ja ne vaikuttavat kokolihat tuotteen kiinteyteen tai pehmeuteen. Kokolihat tuote voidaan valmistaa kokonaisista lihapaloista (esim. perinteinen saunapalvikinkku) tai hienonnetusta raaka-aineesta (esim. voileipäkinkku). Lihaleikkaamossa lihapalat hienonnetaan eli krossataan kokolihaleikkeiden valmistukseen sopiviksi paloiksi, kuitenkin niin, että lihakuutiot säilyttävät lihasyiden rakenteen. Tarkoituksena on säilyttää samanlaatuinen tuntuma kuin kokonaisessa lihapallassa.

Leino ym. (2007, s. 84) kertoo monineulasuolausta käytettävän kokonaisuun lihapaloihin. Monineulasuolauskone ruiskuttaa suolaseoksen tasaisesti lihapaloihin. Seos sisältää yleensä vettä, suolaa, nitriittiä ja stabilointi- ja hapettumisestoaineita. Seoksella varmistetaan tuotteen säilyvyyttä ja parannetaan rakennetta, sillä ilman nestelisäystä täyslihatuotteesta tulisi kuiva ja mureneva. Lihapalat maseerataan eli sekoitetaan mekaanisessa tyhjiössä suolauksen jälkeen. Hannukselan (2021b) mukaan hienonnettuun raaka-aineeseen lisätään suolalaukka, joka maseerataan tuotteen sisälle.

Maseeraus tapahtuu suurissa mekaanisissa rummuissa, jotka ovat jäähdytettyjä. Rumpuihin laitetaan vakuumi, joka on noin 60–90 % riippuen tuotteesta ja yrityksestä (Leino ym., 2007, s.84). Rummun sisällä on ulokkeita, jotka nostavat lihapalat ylös ja tiputtavat sitten rummun pohjalle. Samalla rumpu pyörii. Lihapalat hiertävät rumpua ja toisiaan vasten, jolloin ne kiinnittyvät toisiinsa. Lihan rakenne löystyy maseerauksen aikana ja vapauttaa silloin proteiinia, joka aiheuttaa lihapalojen kiinnittymisen ja suolan imeytymistä. Maseeraus kestää joistakin tunneista vuorokauteen. Tuotekohtainen ohjelma määrittää pyörityksen ajan ja tauot.

Kokolihatuote voidaan annostella verkkoon, muottiin tai ruiskuttaa muoviseen tai kuitusuoleen (Hannuksela, 2021b). Verkkoa käytetään esimerkiksi kokonaisille kinkuille ja vuokaa käyttämällä saadaan neliskanttisen muotoisia tuotteita. Leino ym. (2007) mukaan hienonnettu liha ruiskutetaan yleensä keinosuoleen makkararuiskun avulla.

Leino ym. (2007, s. 86–87) mukaan kypsennyksen lämpötilaa, aikaa, savustusta, kosteutta ja ilmavirtaa voidaan säädellä tuotteen mukaan. Kypsennyksen vaiheita voi olla esikeitto, kuivaus, savutus ja loppukeitto. Kypsennyksen tavoitteena on saada tuotteen sisälämpötilaksi vähintään 72 astetta. Kypsennyksen jälkeen täyslihatuotteet jäädytetään sekä tarvittaessa viipaloidaan tai paloitellaan. Kokonaiset lihat pakataan yleensä vakuumpusseihin. Toinen tapa on pakata täyslihavalmisteet kutistekalvopakkausihin.

Valmiit täyslihatuotteet eroavat lopulta ravintoarvoltaan ruokamakkaroista, sillä ne sisältävät vähemmän rasvaa ja energiaa (Leino ym., 2007, s. 88). Ruoka- ja keittomakkaroihin verrattuna suolapitoisuus on yleensä täyslihatuotteissa korkeampi noin 2 %, kun ruoka- ja keittomakkaroissa suolapitoisuus on 1,2–1,8 %.

3.2 Ruokamakkaran valmistus verrattuna kokolihatuotteen valmistukseen

Ruokamakkaraan lisätään enemmän lisättyä vettä kuin kokolihavalmisteisiin, tästä syystä makkara saa pehmeyttä ja mehevyyttä (Hannuksela, 2021a). Lisätyn veden määrä makkaraissa on noin 30 % tuotteen painosta. Hannukselan selvityksessä makkaroihin käytetään suolaa samoin kuin muissa lihavalmisteissa, mutta vähemmän kuin kokolihatuotteissa. Makkaroihin voidaan lisätä perunajauhoa tai muuta tärkkelystä rakenteen parantamiseksi. Perunajauho sitoo vettä ja lisää näin pehmeyttä rakenteeseen. Myös proteiinivalmisteita käytetään rakenteen parantamisessa, proteiinivalmisteiden käyttö ei ole sallittua täysliha- ja kokolihatuotteissa. Lisäproteiinivalmiste tehostaa veden sitoutumista tuotteeseen ja rasvan emulgoitumista. Joihinkin makkaroihin käytetään myös maitojauhetta, joka parantaa rakenteen tasaisuutta ja kiinteyttä yhdessä veden kanssa.

Makkaroihin käytetään lisäaineina yleisemmin nitriittiä, fosfaatteja, orgaanisia happoja ja natriumglutamaattia. Nämä lisäaineet on myös sallittuja kokolihatuotteissa (Hannuksela, 2021a). Nitriitti (E249/E250) on bakteereihin estäviä vaikutuksia sekä vaikutusta tuotteen väriin, jotta valmiin tuotteen väri säilyisi punaisena. Se estää pilaavien kemiallisten reaktioiden tapahtumista ja estää ruokamyrkytystä aiheuttavien bakteerien syntyä. EU-alueella sallittu

nitriittipitoisuus on 150 mg/kg ja Suomessa käytetään yleensä 120 mg/kg, koska mikrobiologinen laatu voidaan varmistaa myös muulla tavoin. Fosfaatteja (E450/E451) käytetään vedensidontakyvyn parantamiseksi, joka saa tuotteesta mehukkaamman ja maukkaamman. Natriumglutamaatti (E621) on lihan makua vahvista aine. Eri orgaanisilla hapoilla voidaan vaikuttaa aistinvaraisiin ominaisuuksiin ja säilyvyyteen, kuten sitruunahapolla pystytään parantamaan tuotteen säilyvyyttä.

Makkaramassan valmistuksessa käytetään eri lihalajitelmia ja joskus myös pakastettua lihaa, jolloin se tarvitsee enemmän esikäsitteilyä täyslihavalmistisiin verrattuna (Leino ym. 2007 s. 58). Ensin jäinen liha rouhitetaan ja tuore lihalajitelma jauhetaan lihamylyllä. Tämän jälkeen lihalajitelmat esisekoitetaan keskenään, minkä jälkeen massasta voidaan määrittellä rasvapiitoisuus ja lihasproteiinien määrä, mikä auttaa määrittämään tarvittavan lisätyn veden määrää. Esisekoituksen jälkeen massa siirretään blenderiin, missä tapahtuu esisuolaus ja massan sekoitus (mts. 59–60).

Toisin kuin kokolihavalmisteen massan valmistuksessa makkaran valmistuksessa makkaramassa kutteroidaan (Leino ym., 2007, s.60–61). Kutteroinnissa annostellaan reseptin mukaan valmistus- ja lisäaineita panoksittain. Kutterin terien muodoilla ja asetuksilla on vaikutusta massan rakenteeseen. Kutteriin lisätään jauhoja ja vettä. Makkaramassan lämpötila ei saa nousta yli 20 astetta kutteroinnin aikana. Kutteroinnin ansiosta makkaramassasta tulee rakenteeltaan paljon hienompaa kuin kokolihavalmisteen lihamassasta. Valmis makkaramassa ruiskutetaan yleensä muovi-, kollageeni- tai luonnonsuoleen (mts. 62). Makkarat asetetaan kepillä ja kypsennetään uunissa saman kuin täys- ja kokolihavalmisteen, minkä jälkeen ne jäähdytetään ja pakataan (mts. 74).

3.3 Kinkkuvalmisteen ja kinkkuleikkeleen valmistus

Kinkkuvalmiste ja kinkkuleikkele eroavat makkarasta niiden hienonnusasteen suhteen (Ruokavirasto, 2023a). Kinkkuleikkeleessä ja kinkkuvalmisteessa voidaan käyttää pieniä määriä myös muita sianruhon osia kinkun lisäksi. Tuotteet saavat sisältää myös muita proteiinivalmisteita tai sidonta-aineita, kuten tärkkelystä tai perunajauhoa. Kinkkuvalmisteen ja kinkkuleikkeleen valmistus vastaa kokolihatuotteiden valmistusta.

4 ELINTARVIKEVALVONTA

4.1 Elintarvikevalvonnan tehtävät

Elintarvikelaki 297/2021 määrittelee elintarvikevalvonnan tehtävät. Maa- ja metsätalousministeriö ohjaa ja suunnittelee elintarvikesäännösten täytäntöönpanoa. Ruokavirastolla on paljon tehtäviä, se suunnittelee, ohjaa, kehittää ja suorittaa valtakunnallisesti elintarvikevalvontaa (Elintarvikelaki 2021, luku 3).

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira muuttui Ruokavirastoksi vuonna 2019 alussa. Ruokavirastossa yhdistyi Evira, Maaseutuvirasto ja osa Maanmittauslaitoksen tietotekniikan palvelukeskuksista (MMM, i.a.). Elintarvikelaissa (297/2021) Ruokaviraston tehtävä on mm. ohjata aluehallintovirastoja kuntien elintarvikevalvonnan ohjauksesta, suunnittelusta ja arvioinnista. Ruokavirasto antaa paljon ohjeita ja neuvontaa elintarvikevalvojia koskevista asioista, siksi tässä opinnäytetyössä on käytetty paljon Ruokaviraston ohjeita. Ruokavirasto järjestää myös koulutuksia elintarvikevalvonnalle.

Ruokaviraston tehtävänä on huolehtia lihantarkastuksesta ja teurastamoiden, riistan käsittelylaitosten ja niiden yhteydessä olevien hyväksytyjen elintarvikehuoneistojen elintarvikevalvonnasta (Elintarvikelaki 297/2021, luku 3). Ruokavirasto tarvittaessa huolehtii tai nimeää Ruokaviraston tai kunnan palveluksessa olevan eläinlääkärin suorittamaan ante mortem- tarkastuksen alkuperätilalla tai muualla teurastamon ulkopuolella.

Ruokavirasto huolehtii yhteistyössä kuntien kanssa Euroopan unionin lainsäädännön ja kansallisten seuranta- ja valvontaohjelmien toteutuksessa ja suunnittelussa (Elintarvikelaki 297/2021, luku 3). Ruokavirasto tarvittaessa osallistuu viranomaisnäytteiden ottamiseen ja analysointiin sekä niiden suunnitteluun ja toteuttamiseen. Valtakunnallisesti Ruokavirasto vastaa asiantuntemusta vaativista elintarviketurvallisuuden valvontatehtävistä ja muista virallisista tehtävistä sekä kokoaa valvontaraportit. Tämän lisäksi Ruokavirastolla on myös muita tehtävien määritelty elintarvikelaissa.

Aluehallintoviraston tehtävänä on suunnitella, ohjata ja valvoa elintarvikevalvontaa sekä valvoa elintarvikelainsäädännön noudattamista toimialueellaan (Elintarvikelaki 197/2021, Luku 3 25§). Aluehallintovirasto arvioi ja julkaisee arvioinnin tuloksia kunnan elintarvikevalvonnan

järjestämisestä sekä valvoo ja tarkastaa kuntien valvontasuunnitelmat. Aluehallintovirasto valvoo ATP-sopimuksen mukaisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisiä kuljetuksia ja kuljetuksissa käytettävää erityiskalustoa.

Muita valvontaa suorittavia elimiä on elinkeino-, liikenne ja ympäristökeskukset, jotka huolehtivat maatalouden tukien toimeenpanosta, kasvi tuotannon elintarvikehygieniasta ja ruokaviraston toimeksiannosta muista viranomaisnäytteistä (Elintarvikelaki 297/2021). Kunta huolehtii toimialueensa elintarvikevalvonnasta. Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto suunnittelee, ohjaa ja suorittaa yli 2.8 tilavuusprosentin etyylialkoholin valvontaa ja myymistä. Tulli valvoo Euroopan Unionin jäsenvaltiosta Suomeen toimitettavien muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden ja - materiaalien elintarvikesäännösten mukaisuudesta, Suomesta Euroopan Unionin ulkopuolelle vietävien muiden kuin eläinperäisten elintarvikkeiden ja - materiaalien oikeellisuutta sekä kansainvälisiä kuljetuksia.

4.2 Kunnallinen elintarvikevalvonta

Kunnallisen elintarvikevalvonnan tehtäviä muun muassa on (Elintarvikelaki 297/2021, 3 luku, 27§):

- Tehdä elintarvikesäännösten mukaiset ilmoitukset ja raportit aluehallintovirastolle ja Ruokavirastolle.
- Neuvoa ja tiedottaa elintarvikealan ja kontaktimateriaalialan toimijoita ja kuluttajia lain soveltamisalaan kuuluvista asioista.
- Vastata tarvittaessa yhteistyönä korvausta vastaan Ruokaviraston kanssa kansallisten seuranta- ja valvontaohjelmien suunnittelusta ja toteuttamisesta, jotka on EU-lainsäädännössä edellytetty.
- Tarvittaessa osallistua Ruokaviraston kanssa viranomaisnäytteiden ja valvonta- ja seurantaohjelmiin liittyvien näytteiden ottamiseen ja analysointiin.
- Huolehtia ante mortem-tarkastuksesta alkuperätilalla ja muualla teurastamon ulkopuolella tarvittaessa.
- Julkaista suoritettujen elintarvikevalvonnan tulokset
- Valvoa helposti pilaantuvien elintarvikkeiden kansainvälisiä kuljetuksia ja ATP-sopimusten mukaisten kuljetusten.

Vaasan kaupungin alueen elintarvikevalvonta kuuluu Vaasan ja Laihian ympäristöterveydenhuollon yhteistoimialueeseen. Opinnäytetyö kohdistettiin koskemaan vain Vaasan alueen ravintoloita. Vaasan kaupungin (i.a) elintarvikevalvonnan tehtäviin kuuluu valvoa kaikkia elintarviketuotannon vaiheita alkutuotannosta kuluttajille saakka. Valvonnan tarkoituksena on varmistaa elintarvikkeiden ja elintarvikkeiden käsittelyn turvallisuus sekä, että elintarvikkeet ovat säännösten mukaisia sekä terveydelle hyviä. Tarkastukset suoritetaan Oiva-järjestelmän mukaan. Vaasan kaupungin elintarvikevalvonta valvoo Vaasan alueiden ravintoloita Oiva-tarkastusten avulla sekä neuvoo ja ohjaa tarvittaessa.

Kunnallinen elintarvikevalvonta valvoo elintarvikkeista annettavia tietoja Oiva-kohdissa 13.1–13.6, jotka ovat samat rekisteröidylle elintarviketoiminnalle sekä hyväksytyille elintarvikehuoneistoille (Ruokavirasto, 2023-c). Rekisteröityyn elintarviketoimintaan kuuluu elintarvikkeiden myynti, tarjoilu, teollinen valmistus (marja, kasvis, vilja, hedelmät, juomat, valmisruuat, ravintolisät, erityisruokavaliotvalmisteet), kuljettaminen ja varastointi. Hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon liha-, maito-, kala- ja muna-alan laitokset.

4.3 Oiva- järjestelmä elintarvikevalvonnassa

Oiva-järjestelmä tuo ravintolat, kaupat, elintarvikelaitosten ja muut elintarvikealan yritysten elintarvikevalvonnan tarkastustulokset kuluttajille nähtäviin (Ruokavirasto, 2023b). Tätä julkaisujärjestelmää ylläpitää Ruokavirasto ja sitä käytetään koko Suomessa. Oiva-tulokset arvioivat yrityksen elintarviketurvallisuutta kuten elintarvikehygieniaa ja tuoteturvallisuutta hymnaamojen avulla.

Arviointi toimii suuresta hymystä surunaamaan asteikolla: oivallinen, hyvä, korjattavaa ja huono (Ruokavirasto, 2023d). Oiva-raportissa epäkohtien kohdalla tarkastaja kertoo, mitä toimijan täytyy korjata toiminnassaan sekä neuvoo ja ohjaa tarvittaessa. Korjattavaa-arvosanan kohdalla tarkastaja antaa määräjän asioiden korjaamiselle. Huono-arvosanan kohdalle tarkastaja aloittaa hallinnolliset pakkotoimet asian korjaamiselle. Tarkempi tarkastuskertomus ei ole julkisesti nähtävissä vaan tarkastaja lähettää kertomuksen toimijalle. Julkisessa Oiva-raportissa on kuitenkin oivahuomio, joka antaa kuluttajalle pienen käsityksen, mikä asia ei ollut tarkastuksella oivallinen.

4.4 Kinkku-nimen oikeellisuuden arviointi Oiva-tarkastuksessa

Tarkastaja arvioi kinkku-nimen oikeellisuutta Oiva-raportin kohdassa 13.1 (Ruokavirasto, 2021). Tarjoilupaikoissa tulee ilmoittaa elintarvikkeen nimi eikä nimi saa olla kuluttajia harhaanjohtava Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille säädösten mukaan. Harhaanjohtavasta elintarvikkeen nimestä tarkastaja voi antaa korjattavaa-arvosanan. Oiva-raportin kohta pätee rekisteröityyn elintarviketoimintaan sekä hyväksytyyn elintarvikehuoneistoon.

4.5 VATI-järjestelmä

Valvontatietojärjestelmä (VATI) on ympäristöterveydenhuollolle keskittynyt toiminnanohjaus- ja tiedonhallintajärjestelmä, joka otettiin käyttöön tammikuussa 2019 (Sosiaali- ja terveystieteiden ministeriö, 2020). Ympäristöterveydenhuollon valvojat kirjaavat elintarvike-, tupakka-, lääke- ja terveydensuojelunlain mukaiset työtehtävät VATI-järjestelmään. Toiminnanohjausjärjestelmänä VATI ohjaa tarkastusten tiheyttä valvontakohteiden tarkastusluokitusten mukaan ja siirtää näin työt valvojan työlistalle. Jokaisella kohteella on oma kortti, jonka tietoja ylläpidetään. Lisäksi VATI-järjestelmään kirjataan kaikki valvojan tekemät työt kuten näytteenotot, todistukset ja tarkastuskertomukset. VATI-järjestelmän avulla pystytään ottamaan raportteja ja taulukoita. VATI-järjestelmän kautta käsitellään myös SAHA-tapahtumat eli sairastumis- ja haittaepäilyn ilmoituksiin liittyvät tapahtumat.

4.6 Ruokaviraston valvontapyyntö

Evira (nykyinen Ruokavirasto) lähetti kunnille valvontapyynnön vuonna 2018 (Ruokavirasto, 2023a). Valvontapyyntö koski kinkkupizzoja ja pizzoja, joiden raaka-aineena mainitaan ”kinkku”. Kuntien tulisi valvoa ja tarvittaessa ryhtyä toimenpiteisiin, että elintarvikkeen nimeä käytettäisiin oikein eikä tuotteen nimi johtaisi kuluttajaa harhaan. Kuntien lähettämän palautteen ja valvontapyyntöjen tulosten perusteella tarjoilupaikoissa kinkkupitsoja tai raaka-aineita oli nimetty väärin. Tuotantolaitokset nimeävät tuotteet virheellisesti tai lihavalmisteen nimi puuttuu ja käytetään vaan kaupallista nimeä.

Keväällä 2019 Ruokavirasto piti koulutustilaisuuden, missä käytiin läpi valvontapyynnön tuloksia ja palautetta. Koulutustilaisuuden yhteydessä Ruokavirasto lähetti uuden valvontapyynnön kaikkiin kuntiin, missä oivatarkastuksen kohta 13.1 pyydettiin tekemään kaikkiin niihin kohteisiin, joita kinkku-nimen käyttö koskee kuten laitokset, eineskeittiöt, keskuskeittiöt ja tarjoilupaikat (Ruokavirasto, 2019b).

4.7 Kuntien toimenpiteet

Oulun kaupungin ympäristötoimi oli vuonna 2019 valvontapyynnön myötä jakanut Oulun alueen ravintoloille tiedotteen, jossa huomautettiin kinkku-sanan oikeaoppisesta käytöstä. Oulun kaupungin ympäristötoimi aikoi tiedottamisen jälkeen kiinnittää tarkastuksilla huomioita kinkku-sanan käyttöön (Siikaluoma, 2019). Myös muut kunnat ovat tehneet omia tiedotteita kinkku-nimen käytöstä kuten Helsingin elintarviketurvallisuusyksikkö ja Pohjoisen Keski-Suomen ympäristötoimi. Näistä ohjeistuksista katsottiin myös esimerkkiä tämän työn ohjeeseen.

Ruokaviraston (2019b) koulutusmateriaalissa esitettiin esimerkkinä yhden kunnan havainnoista 19 ravintolan osalta. Havainnoissa huomattiin 84 % ravintoloista käyttävän muita liha- tuotteita kuin kinkku kinkkupitsoissa. 11 ravintolaa käytti kinkkupitsoissa pitsasuikaletta, jonka lihapitoisuus oli 50 % ja sisälsi sian- ja broilerinlihaa.

5 TUTKIMUSMENETELMÄ JA AINEISTON KERUU

5.1 Tutkimuksen tavoitteet

Tutkimuksen tavoitteena oli saada tilannekuva kinkku-nimen käytöstä Vaasan alueen ravintoloissa, jotta siihen voitaisiin tulevaisuudessa puuttua tehokkaammin Oiva-tarkastuksilla. Ohjeistaa ravintoloiden toimijoita kinkku-nimen käytöstä sekä edesauttaa elintarvikevalvonnan työtä, jotta tulevaisuudessa kinkkunimikettä käytettäisiin oikein. Opinnäytetyön aiheen pohjana käytettiin Ruokaviraston lähettämiä valvontapyyntöjä vuonna 2018 ja 2019. Opinnäytetyössä selvitettiin, millaisia tuotteita ravintolat käyttivät, kun ruokalistalla oli kinkkuruokia tai raaka-aineeksi oli merkattu kinkku sekä miksi kinkku-nimeä käytettiin väärin.

5.2 Tutkimusmenetelmä ja aineiston keruu

Tutkimustyö aloitettiin Vaasan alueen tarjoilupaikkojen rajaamisella. Toimeksiantaja Vaasan kaupungin ympäristötoimen elintarvikevalvonta halusi ottaa tutkimukseen pizzerioita, joissa oli jo aikaisemmillä tarkastuksilla huomattu puutteita kinkku-nimen käytössä. Ruokaviraston selvityksissä sekä muiden kuntien tarkastuksilla oli ilmennyt puutteita pizzarioiden kinkku-nimessä. Vertailun vuoksi tutkimukseen haluttiin ottaa mukaan myös lounasravintoloita. VATI-tietojärjestelmän avulla pystyttiin hakemaan Excel-taulukolle Vaasan alueen tarjoilupaikat, joiden toimintatyyppi on ravintolatoiminta ja suurkeittiötoiminta. Tämän jälkeen tutkittiin ravintoloiden ja suurkeittiöiden ruokalistoja yrityksen verkkosivuilta. Tutkimukseen valittiin tarjoilu- paikkoja, joiden ruokalistalla oli kinkkuruokia tai ruokien raaka-aineena oli käytetty kinkkua. Tutkimuskohteet rajattiin 43 ravintolaan. Saman toimijan tai ketjun ravintolat laskettiin tuloksissa yhdeksi kohteeksi, koska kaikki ketjun ravintolat käyttivät samoja raaka-aineita ja ruokalistoja.

Tutkimuskysely toteutettiin huhti-kesäkuun aikana vuonna 2023. Tutkimus suoritettiin kontrolloivana kyselynä eli tutkimuksen tekijä kysyi laaditun kyselylomakkeen (liite 1) kysymykset ravintolan toimijalta tai paikallaolevalta työntekijältä. Lisäksi otettiin valokuva ruokalistasta sekä kuva tuotteen pakkauksesta eli ”kinkusta” tai tuote todistettiin muulla tavoin kuten osto- tai toimituskuitista tai internetistä. Ruokalistasta ja tuotteen ainesosaluettelosta otettiin kuva, jotta voidaan varmuudella sanoa, mistä tuotteesta on kyse.

Tutkimukseen otettiin kolme yritystä, joilla on useampi ravintola- ja/tai suurkeittiötoiminta Vaasan alueella. Kysely (liite 1) lähetettiin näille yrityksille sähköpostin kautta, jossa pyydettiin myös kuva ruokalistasta ja kinkkutuotteesta. Kyselyn perusteella selvitettiin, mitä kinkkutuotetta käytettiin, oliko kinkku-nimeä käytetty oikein, toimijan seuraavat toimenpiteet ja muita havaintoja. Kyselylomakkeessa kysyttiin myös yrityksen perustietoja VATI-järjestelmään täytettävien tietojen vuoksi, jotta tarkastustiedot pystyttiin kirjaamaan toimipaikan ”kortille”. Yrityksen tietoja ja yhteystietoja ei paljasteta opinnäytetyössä.

Tarkastuksen yhteydessä jaettiin ohjeistus kinkkua sisältävien ruokien nimeämiseen (liite 2). Ohjeistus laadittiin Ruokaviraston (2022) ohjeen sekä hyödynnettiin muiden kuntien laatimia ohjeita. Ohje käännettiin myös ruotsin ja englannin kielelle, missä hyödynnettiin Vaasan kaupungin käännöspalvelua. Ohjeesta tehtiin selkeä ja helppolukuinen, jotta lukija ymmärtäisi mistä asiasta on kysymys. Ohje laadittiin yhdelle A4- paperin puolelle sopivaksi. Ohjeeseen kirjattiin esimerkkejä kinkkupaketin ja kinkkuvalmisteen ainesosaluettelosta sekä kerrottiin, mitä raaka-aineita kinkkutuote saa sisältää. Ohjetta käytettiin tarkastuksilla apuna myös ohjauksessa.

Tarkastuksia tehtiin yhteensä 43 ravintolaan. Kaksi kohdetta oli lopettanut toimintansa ja kahdessa kohteessa ei tarjottu kinkkuruokia, joten lopulta tutkimuskohteita oli 39 kappaletta. Tutkimuksen tulokset kirjattiin Exceliin, VATI-tietojärjestelmään ja tallennettiin Vaasan elintarvikevalvonnan yhteiselle verkkoasemalle. Exceliä käytettiin tulosten analysoimiseen. Excelin avulla tulokset taulukoitiin ja taulukoituja tuloksia analysoitiin kuvioiden avulla.

Tarkastuksen tiedot tallennettiin VATI-tietojärjestelmään. VATI-järjestelmään tiedot tallennettiin toimipaikkojen omille ”kortteille” valvontasuunnitelmaan sisältyvänä tarkastuksena nimellä muu tarkastuskäynti, ohjaus ja neuvonta, projekti. VATI-järjestelmään kirjattiin tarkastuksen syy, havainnot ja toimenpiteet. Raporttia ei lähetetty toimipaikalle eli ravintolalle. Tarkastuksen tiedot ovat näkyvillä näin muille tarkastajille. Kinkku-nimen käyttö tarkastetaan tulevilla tarkastuksilla Oivan kohdassa 13.1, jolloin elintarvikkeen kuluttajaa harhaanjohtavasta nimestä voi saada korjattavaa-arvosanan, varsinkin kun asiasta on todistetuksi annettu aikaisemmin neuvontaa ja ohjausta.

6 TULOKSET

6.1 Kinkku nimetty oikein vai väärin ravintoloissa

Tutkimuksessa saatiin tuloksia 39 ravintolasta. Suurin prosentti osuus kaikista ravintoloista käytti kinkku-nimeä väärin. Kinkku-nimeä käytettiin väärin 18 tutkimuskohteessa eli noin 46 % tutkimuksen kohteista. Kinkku-nimeä käytettiin oikein 17 kohteessa eli noin 44 % tutkimuksen kohteista. Kinkku-nimeä käytettiin oikein sekä väärin neljässä kohteessa eli noin 10 % vastauksista. Tulokset on esitetty prosentteina taulukossa 1.

Vastaus oikein sekä väärin tarkoittaa, että kohteessa käytettiin kahta eri tuotetta. Yhdessä ravintolan tuotteessa käytettiin kinkkua, milloin kinkku-nimeä käytettiin oikein. Toisessa ravintolan tuotteessa käytettiin kinkkuna jotain muuta liha- tai kinkkuvalmistetta, milloin kinkku-nimeä käytettiin väärin. Tuotteita käytettiin eri tuotteisiin tai ruokiin, jolloin toinen oli merkattu oikein ja toinen väärin.

Taulukko 1. Kinkku-nimen käyttö oikein, väärin tai oikein/väärin prosentteina

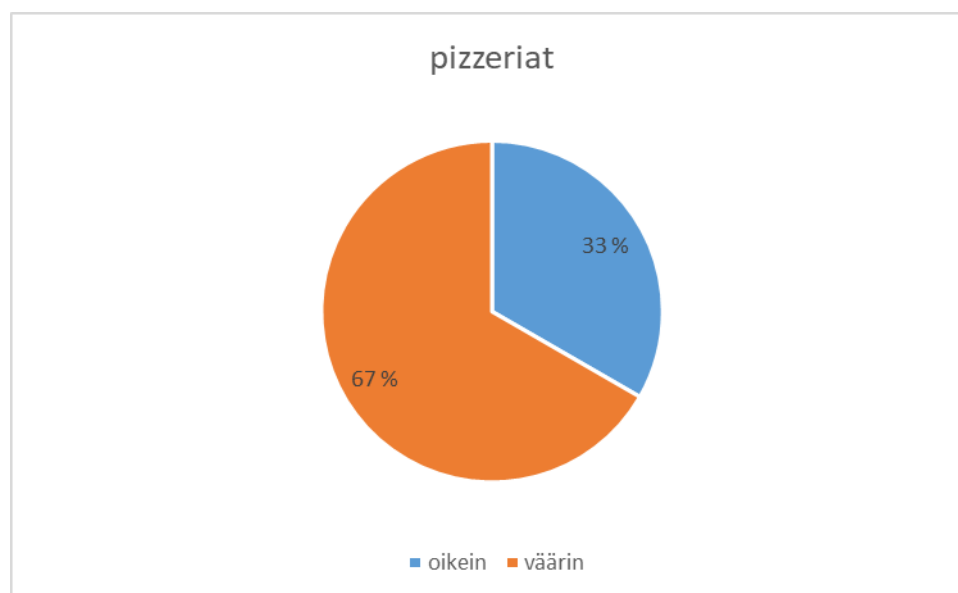
Kinkku-nimen käyttö oikein, väärin tai oikein/väärin prosentteina	
oikein	44 %
väärin	46 %
oikein/väärin	10 %

6.2 Eri tarjoilupaikkojen tulokset

Tuloksia kerättiin kolmesta erityyppisestä tarjoilupaikasta. Pizzeria-ravintoloita tutkittiin 24 kappaletta. Pizzeria-ravintoloissa kinkkua käytettiin pizzojen raaka-aineissa. Pizzeria-ravintoloissa kinkku-nimeä käytettiin väärin 16 kohteessa (taulukko 2). Kuviossa 2 on pizzarioiden tulokset prosentteina, 67 % Vaasan alueen pizzeriaista käytti kinkku-nimeä väärin. Pizzeria-ravintoloista 12 kappaletta käytti pizzasuikaletta kinkkuna, joka on oikeasti ruokamakkarasui-kale. Kuten taulukosta 2 huomaa pizzeriaissa oli muihin tarjoilupaikkoihin verrattuna eniten väärin nimettyjä.

Taulukko 2. Eri tarjoilupaikkojen tulokset

Tarjoilupaikka	oikein	oikein/väärin	väärin
Huoltoasema	1	1	1
Lounasravintola	8	3	1
Pizzeria-ravintola	8	0	16
Kaikki yhteensä	17	4	18



Kuvio 1. Pizzerioiden tulokset prosentteina

Lounasravintoloita tutkimuksessa oli 12 kappaletta, joista kahdeksan kohdetta käytti kinkku-nimeä oikein, kolme oikein/väärin ja yksi kohde väärin. Lounasravintolat käyttivät kinkkua kinkkuruuissa ja leipien täytteenä, esimerkiksi kinkkukiusaus, kinkkusalaatti, kinkkupasta ja kinkkusämpylä.

Huoltoasemat käyttivät kinkkua leipien täytteenä ja lounas- ja ruokalista-annoksissa. Kolmesta huoltoasemasta yksi kohde käytti kinkku-nimeä oikein, yksi kohde oikein/väärin ja yksi kohde väärin. Tuloksen oikein/väärin saanut kohde, käytti leipien välissä kinkkua ja pizzassa kinkkuvalmistetta, mutta kumpikin tuote oli nimetty ruokalistassa kinkuksi. Muut tarjoilupaikat käyttivät kinkku nimeä oikein 60 prosenttia kun vastauksia kerättiin yhteensä 15 kohteesta, johon laskettiin lounasravintolat ja huoltoasemat (kuvio 3).



Kuvio 2. Muiden tarjoilupaikkojen tulokset prosentteina

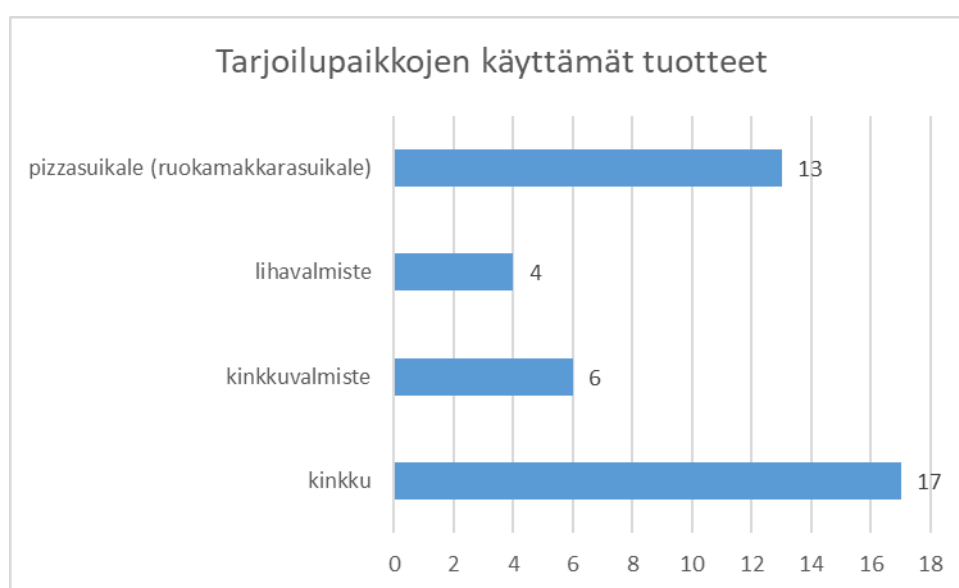
Tutkimukseen osallistui kolme yritystä, joiden vastaukset kerättiin sähköpostilla. Nämä yritykset tarjoavat Vaasan alueella mm. lounaita ja kouluruokia. Näistä yrityksistä kaksi käytti kinkku-nimeä oikein ja yksi kohde käytti kahta eri tuotetta kinkkuruuissa, joista toinen oli kinkkua ja toinen kinkkuvalmistetta, jolloin tulokseksi merkattiin oikein/väärin.

Tutkimukseen osallistui kahdeksan ravintolaa, jotka kuuluivat valtakunnalliseen ravintolaketjuun. Ketjujen ravintoloista kahdessa käytettiin kinkku-nimeä oikein, yhdessä oikein/väärin ja viidessä väärin.

Tutkimuskohteista kahdessa ravintolassa ruokalistassa ilmoitettiin raaka-aineeksi pizzasuikale. Pizzasuikale on tuotteen kaupallinen nimi, eikä se kerro mistä tuotteesta oikeasti on kysymys. Näiden syiden takia tuloksiin se on kirjattu luokkaan väärin.

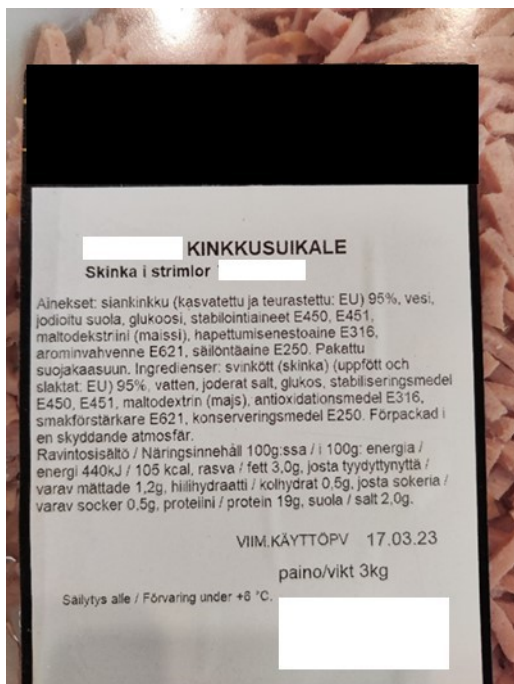
6.3 Tarjoilupaikkojen käyttämät kinkkut tuotteet

Tutkimuskohteista 13 ravintolassa käytettiin kinkkuna pizzasuikaletta (kuvio 4), joka ei ole kinkkua. Kinkku sisältää yksinomaan sian ruhon osaa kinkkua, kun taas pizzasuikale sisälsi esimerkiksi sianlihaa 30 % ja broilerinlihaa 30 % sekä muita lisäaineita ja lisäproteiinia, joita kinkku ei sisällä. Tuotteissa käytettiin esimerkiksi kanaproteiinivalmistetta ja perunajauhoa, jotka ovat kiellettyjä kinkussa. Pizzasuikale on makkara- tai ruokamakkarasuikale. Tällöin myös ravintoloiden ruokalistassa tulisi lukea makkara- tai ruokamakkarasuikale, jos kyseistä tuotetta halutaan käyttää kinkun tilalla.



Kuvio 3. Tarjoilupaikkojen käyttämät tuotteet

Tutkimuksen tuloksissa 17 ravintolaa käytti kinkkua. Kuvassa 2 on kinkkua, sillä tuote sisältää siankinkkua ja sen lihapitoisuus on 95 %. Tämän lisäksi tuote sisältää vettä, suolaa, glukosia, mausteita ja sallittuja lisäaineita. Kuvassa 3 on kuva kinkkupakkauksesta, jonka lihapitoisuus on 85 % kinkku, jolloin lihapitoisuus pyöristetään 90 prosenttiin. Lisäksi kinkkulastu sisältää vettä, suolaa, mausteita ja lisäaineita.



Kuva 2. Esimerkki kinkkupakkauksesta. (Hussa, 2023, CC BY-NC-ND)



Kuva 3. Esimerkki kinkkupakkauksesta, jonka lihapitoisuus 85 prosenttia. (Hussa, 2023, CC BY-NC-ND)

Kinkkuvalmisteita käytettiin kuudessa tutkimuskohteessa. Kinkkuvalmisteiden lihapitoisuus oli alle 85 %, jolloin tuotetta ei voida nimittää kinkuksi. Lisäksi tuotteissa on voitu käyttää muita si-donta-aineita (esim. perunajauho) tai lihaproteiinia tai muita proteiini-valmisteita.

Tutkimuskohteista neljä ravintolaa käytti kinkkuna muita lihavalmisteita. Esimerkiksi Saunapalvi (kuva 4) on tuotteen pakkauksen ainesosaluettelon mukaan sianlihavalmiste eikä siinä ole käytetty yksimaan kinkkua vaan muitakin sian ruhon osia. Ravintoloiden tulisi käyttää tuotteen oikeaa nimeä.



Kuva 4. Esimerkki lihavalmisteen pakkauksesta. (Hussa, 2023)

6.4 Toimenpiteet

Taulukossa 3. on toimenpiteitä, joita tarjoilupaikat aikoivat tehdä tai miten heitä ohjattiin tekemään tarkastuskäynnin jälkeen. Tutkimuksen 17 kohdetta ei tarvitse toimenpiteitä, sillä kinkku-nimeä käytettiin oikein. Kuusi ravintolaa aikoi vaihtaa tuotteen oikeaan kinkkuun seuraavalla osto/tilauskerralla. Neljä ravintolaa aikoi vaihtaa kinkku-nimen ruokalistaan tuotteen oikean nimen, kuten kinkkuvalmiste tai makkarasuikale riippuen mikä tuotetta ravintolassa käytettiin. Kolmessa ravintolassa kinkku-nimeä käytettiin oikein ja väärin, jolloin tuote tulee vaihtaa oikeaan kinkkuun tai ruokalistaan vaihtaa tuotteen oikea nimi. Ravintola saa käyttää kinkkuvalmisteita tai muita liha valmisteita tuotteissa, jos ei nimeä niitä virheellisesti kinkuksi. Kahdessa ravintolassa käytettiin elintarvikkeen nimenä pizzasuikaletta, joka tulisi vaihtaa elintarviketta paremmin kuvaavaan nimeen. Seitsemän ravintolan tulisi vaihtaa tuotteen nimi oikeaksi tai vaihtaa tuote oikeaan kinkkuun.

Taulukko 3. Tarjoilupaikkojen toimenpiteet

Toimenpiteet	kohteiden määrä
Ei toimenpiteitä	17
Toimija aikoi seuraavalla kerralla ostaa tukusta tuotteen, joka on oikeaa kinkkua	6
Toimija aikoi vaihtaa tuotteen nimen ruokalistaan	4
Toimijan tulee vaihtaa tuotteen nimi oikeaksi tai vaihtaa tuote oikeaan kinkkuun	7
Toimijan tulee käyttää oikeita kinkku-tuotteita, jos se merkataan ruokalistaan kinkku-nimellä. Jos tuotetta ei nimetä listaan kinkkuksi on sallittua käyttää muita lihavalmisteita.	3
Pizzasuikale on markkinointi nimi ja se tulisi vaihtaa tuotetta paremmin kuvaamaan nimeen.	2

7 POHDINTA

Opinnäytetyössä tehdyn kartoituksen avulla huomattiin tutkimuksen olevan tarpeellinen, sillä tutkimuksen kohteista 46 % käytti kinkku-nimeä väärin. Pizzerioista väärin kinkku-nimeä käytti 67 %. Muiden ravintoloiden osalta kinkku-nimeä käytti väärin 13 % ravintoloista ja 27 % ravintoloista oikein/väärin. Pizzerioiden ruokalistoilla ilmoitettiin raaka-aineeksi kinkku, vaikka tuotteena käytettiin ruokamakkarasuikaletta (lihapitoisuus sianliha 30 % ja broilerinliha 30 %) tai kinkkuvalmistetta (lihapitoisuus alle 85 %).

Ohjeistuksen yhteydessä käytyjen keskustelujen perusteella havaittiin, että syitä kinkku-nimen väärinkäyttöön pizzerioissa oli tietämättömyys, tuotteen hinnan vaikutus ostopäätökseen ja kieliongelmat. Kieliongelmat vaikuttivat siten, ettei suomenkieliset sanat käänny samalla tavalla toiselle kielelle, jolloin niitä on vaikea ymmärtää. Myös muiden ravintoloiden osalta oli puutteita tietämättömyydessä ja eniten yllätyttiin, että kinkulla lihapitoisuus tulee olla vähintään noin 90 %. Tarjoilupaikkojen kinkku-nimen käyttöä vaikeutti myös se, että tuotteet oli nimetty väärin jo tuotantolaitoksilla tai paikassa, josta tuote ostettiin. Ravintolaketjujen ravintolat eivät voineet itse vaikuttaa ruokalistaan tai raaka-aineisiin, sillä raaka-aineet ovat ketjun kilpailutettuja tuotteita, jolloin yhden ravintolan on vaikea muuttaa niitä. Ketjujen ravintoloita ohjeistettiin kinkku-nimen käytöstä, mutta syytä olisi saada ohjeistusta kinkku-nimen käytöstä ravintolaketjujen päättäjille.

Tämän tutkimuksen tuloksista lihalaitos oli nimennyt kinkkutuotteitaan kinkku-nimellä, vaikka tuotteet olivat Ruokaviraston ohjeen mukaan oikeasti kinkkuvalmisteita. Sillä tuotteiden lihapitoisuus oli liian alhainen. Tutkimuksen tulosten perusteella elintarvikevalvonnan olisi syytä kiinnittää huomiota myös paikalliseen tukkumyymälään, sillä suurin osa Vaasan ravintoloista hakee raaka-aineensa sieltä.

Tutkimuksessa suoritetuilla tarkastuskäynneillä ohje koettiin tarpeelliseksi, sillä se auttoi muutamia ravintoloita ymmärtämään, mitä kinkku-nimi tuotteessa tarkoittaa. Kymmenen ravintolaa aikoi tulosten perusteella tehdä toimenpiteitä, jotta kinkku-nimeä käytettäisiin ravintolassa oikein. Kahdelletoista ravintolalle annettiin ohjausta, kuinka heidän tulisi toimia, jotta nimi ei johda kuluttajaa harhaan. Tulevia elintarvikevalvonnan tarkastuksia varten ravintoloita on ohjattu ja neuvottu kinkku-nimen käytöstä. Tällä pyrittiin helpottamaan elintarvikevalvojen työtä tulevaisuudessa kinkku-nimen valvonnassa.

Saman toimijan tai ketjun ravintolat laskettiin tuloksissa yhdeksi, koska kaikki ravintolat käyttivät samoja raaka-aineita ja ruokalistoja. Tutkimuksessa on otettava huomioon, että todellisuudessa 39 tutkimuskohdetta olisi ollut suurempi määrä, jos saman toimijan tai ketjun ravintolat olisi laskettu erikseen. Tutkimusmenetelmä poikkesi kolmen yrityksen kohdalla, kun heille lähetettiin kyselylomake sähköpostin kautta.

Opinnäytetyössä käsiteltiin kokonaisvaltaisesti, miten nimeä kinkku, kinkkuvalmiste, kinkkuleikkele tai makkara käytetään ja millaisia eroja näillä tuotteilla on. Tärkeää on käyttää elintarvikkeen oikeaa nimeä, jotta kuluttajaa ei johdeta harhaan. Suomessa on myös muita lihatuotteita tai kasvipohjaisia eläinperäisiä elintarvikkeita jäljitteleviä nimiä, joilla on virallinen tai vakiintunut nimi. Tulevaisuudessa voi olla enemmän tarvetta tämä tyyppisille tutkimuksille, kun lihatuotteita korvataan vegaanisilla ja kasvituotteilla. Elintarvikevalvonta voi valvoa elintarvikkeiden nimen oikeellisuutta Oiva-tarkastusten avulla.

LÄHTEET

Elintarvikelaki 9.4.2021/297.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, (29.4.2009) eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista hygieniasäännöistä. Liite I kohta 7.1. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20171121>

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20180101>

Hannuksela, M. (9.6.2021a). *Lihatietoa: mikä tekee makkarasta makkaran?* Lihakeskusliitto yhdistys. <https://www.lihakeskusliitto.fi/lihatietoa-mika-tekee-makkarasta-makkaran/>

Hannuksela, M. (12.10.2021b). *Lihatietoa: Kokolihavalmisteet.* Lihakeskusliitto yhdistys. <https://www.lihakeskusliitto.fi/lihatietoa-kokolihavalmisteet/>

Leino, P., Kohtala, J., Kymäläinen, S., Tarvainen, J. & Henriksson, J. (2007). *Liha-alan ammattioppi.* Opetushallitus.

Maa- ja metsätalousministeriö (MMM). (i.a). *Ruokavirasto.* <https://mmm.fi/ruokavirasto>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista 24.5.2012/264. <https://finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2012/20120264>

Ruokavirasto. (2019a). *Elintarviketieto-opas: elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille* (Ruokaviraston ohje 17068/2). https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-oppaat/elintarvike-tieto_opas_fi.pdf

Ruokavirasto. (10.4.2019b). *Lihavalmisteet ja niiden nimeäminen, erityisesti ”pitsasuikale ja kinkkusuikale” -näkökulmasta.* https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/koulutusmateriaali-10042019_valmis_muutettu22.5.2019.pdf

Ruokavirasto. (1.4.2022). *Suositus eräiden kypsennettyjen lihavalmisteiden ja niiden tapaan käytettävien kasvipohjaisten tuotteiden nimeämisestä.* <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/oppaat/lihavalmisteet/suositus-eraiden-kypsennettyjen-lihavalmisteiden-ja-niiden-tapaan-kaytettavien-kasvipohjaisten-tuotteiden-nimeamisesta/>

Ruokavirasto. (14.2.2023a). *Eräiden kypsennettyjen lihavalmisteiden nimistä* (Ruokaviraston ohje 6092/3). https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/kypsennetyt-lihavalmisteet_ohje-6092_3_-14..2.2023.pdf

- Ruokavirasto. (20.4.2023b). *Kuluttajille: Yleistä Oivasta*. <https://www.oivahymy.fi/kuluttajille/yleista-oivasta/>
- Ruokavirasto. (25.4.2023c). *Yrityksille: Tarkastusohjeet*. <https://www.oivahymy.fi/yrityksille/tarkastusohjeet/>
- Ruokavirasto. (17.5.2023d). *Yrityksille: Yleistä Oivasta*. <https://www.oivahymy.fi/yrityksille/yleista-oivasta/>
- Ruokavirasto. (17.11.2023e). *Kinkku elintarvikkeen nimenä*. <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarvikkeiden-nimeaminen/kinkku-elintarvikkeen-nimena/>
- Siikaluoma, M. (18.07.2019). *Onko annoksesi "kinkku" todella kinkkua? – nimen oikeaa käyttöä valvotaan jatkossa tarkastuksissa myös Oulun seudulla*. Kaleva. <https://www.kaleva.fi/onko-annoksesi-kinkku-todella-kinkkua-nimen-oikeaa/1698364>
- Sosiaali- ja terveysministeriö (STM). (2020). *Sosiaali- ja terveysministeriön tilinpäätöskannanotto: Sosiaali- ja terveysalan lupa ja valvontaviraston (VALVIRA) toiminnasta vuodelta 2019 sekä arvio kaudesta 2016–2019*. <https://stm.fi/documents/1271139/22876102/Valvira.pdf>
- Vaasan Kaupunki. (i.a.). *Elintarvikevalvonta*. <https://www.vaasa.fi/vaasan-seutu-yrityksille/vaasan-kaupungin-luvat-ja-saannokset-yrittajalle/elintarvikevalvonta/>

LIITTEET

Liite 1. Tarkastuslomake

Liite 2. Kinkku-ohje toimijoille



Kinkku- projekti käyntiraportti

pvm: ____ . ____ . 2023

Klo: ____ : ____ - ____ : ____

Yritys: _____

Yrityksen y-tunnus: _____

Läsnäolija: _____

Yhteystiedot: _____

Tuotteet, jossa käytetään kinkkua: _____

Kuva pakkausmerkinnöistä ja ainesosaluettolosta

Kuva ruokalistasta (missä kinkku mainitaan)

Ohjeistuksen antaminen ja ohjelapun jako

Kinkun nimi ruokalistassa (raaka-aine) _____

Kinkun oikea nimi: _____

Kinkku merkattu oikein vai väärin

Toimenpiteet:



Elintarvikevalvonta



Kinkkua sisältävien ruokien nimeäminen

Mitä on kinkku?

Kinkku on lihavalmiste, joka sisältää yksinomaan tiettyä sian ruhon osaa. Tämä osa on sian ruhon reisi-, lonkka- ja kinnernivelen välinen osa eli ”pakaraa ja reittä”. Lisäksi kinkku saa sisältää vain suolaa, vettä, mausteita, glukoosia/tärkkelyssiirappia ja sallittuja lisäaineita. Kinkun lihapitoisuuden tulee olla vähintään pyörästettynä 90 %. Kinkkuun voidaan liittää valmistusta kuvaavia käsitteitä, kuten palvi- ja keittokinkku.

Esimerkki kinkun pakkausmerkinnöistä

Ainesosat: suomalainen sianliha* (kinkku), vesi, jodioitu suola, glukoosi, stabilointiaineet E450, E451, hapettumisenestoaine E316, säilöntäaine E250. Lihapitoisuus 98 %.

Kinkku nimen käyttö

Nimen ”kinkku” voi mainita ruokalistassa tai ruoan nimessä vain silloin, kun ruoka sisältää oikeaa kinkkua (edellä mainitut määritelvät). Kinkkua voidaan tällöin käyttää ruokien nimissä, kuten kinkkukiusaus, kinkkupitsa tai kinkkusalaatti. Kuluttajaa ei saa johtaa harhaan. Raaka-aineiden oikein nimeämisen voi tarkastaa tuotteen pakkausmerkinnöistä ja ainesosaluettelosta.

Kun lihasuikale sisältää kinkun lisäksi muita lihoja, proteiinivalmisteita tai sidonta-aineita (perunajauho ja kuituvalmisteet) ei tuotetta tai raaka-ainetta silloin voi nimetä kinkuksi. Tällöin tuotteita ei saa nimetä esimerkiksi kinkkupitsaksi tai kinkkukiusaukseksi. Tuotteet, jotka sisältävät muita lihoja, proteiinivalmisteita tai sidonta-aineita tulee nimittää nimellä kinkkuvalmiste tai kinkkuleike.

Pitsasuikaleta ei saa nimetä kinkuksi, sillä se voi sisältää muita sian ruhon osia, lihoja tai proteiinivalmisteita. Pitsasuikale on markkinointinimi eikä elintarvikkeen nimi, jolloin ruokalistassa tulisi käyttää esimerkiksi nimeä makkarasuikale tai ruokamakkarasuikale.

Esimerkki kinkkuleikkeen tai kinkkuvalmisteen pakkausmerkinnöistä

Ainesosat: Sianliha (kinkku, Suomi), vesi, suola, happamuudensäätöaineet E325, E326, glukoosi, lihaproteiini, stabilointiaineet E450, E451, E407, hapettumisenestoaine E301, säilöntäaine E250. Lihapitoisuus 75 %.

- Ei saa käyttää nimeä ”kinkku”

Lisätietoa

Vaasan elintarvikevalvonta, elintarvikevalvonta@vaasa.fi

Ruokavirasto, <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarvikkeiden-nimeaminen/kinkku-elintarvikkeen-nimena/>



Elintarvikevalvonta

Senaatinkatu 1 B, 2 krs
65100 Vaasa
etunimi.sukunimi@vaasa.fi