

RUOKAA
OMASTA
MAASTA



TUNNISTATKO PAKKAUKSESTA RUUAN ALKUPERÄN?



Ruokatieto

HUHTIKUU 2019

RUOKAA
OMASTA
MAASTA



HYVÄÄ SUOMESTA –MERKKI ON SUOMALAISTEN
PAKATTUJEN ELINTARVIKKEIDEN ALKUPERÄMERKKI.
SE KERTOO SUOMALAISESTA RAAKA-AINEESTA JA TYÖSTÄ.

KORKEA RAAKA-AINEEN KOTIMAISUUS

Tuotteesta riippuen raaka-aineet ovat
75-100 % suomalaisia

Toteutunut raaka-aineiden
kotimaisuusaste
keskimäärin 95 %

(Laskettu koko tuotevalikoimasta 11/2018)

3 SYYTÄ VALITA SUOMALAISTA RUOKAA:

PUHDASTA JA TURVALLISTA

Suomessa ruuan puhtaus on tietoinen
valinta ja sen hyväksi tehdään paljon
tinkmätöntä **työtä**. Lähtökohtana on
maamme puhdas vesi, ilma ja maaperä,
mutta ruokaketjussa toimivien
suomalaisten **osaaminen** on turvallisen
ruuan avain.

TYÖLLISTÄVÄ VAIKUTUS

Kotimainen ruoka-ala
työllistää 340 000 suomalaista.

VASTUULLISTA RUOKAA

Kun ruuantuotanto on **omissa
käsissämme**, kannamme vastuun myös
ruuantuotannon mahdollisista haitoista,
emmeä ulkoista ongelmia muualle, missä
niitä ei välttämättä osata tai haluta hoitaa.

Alkuperämerkkejä elintarvikepakkauksissa

TUTTU TUOTEMERKKI TAI VALMISTAJAN NIMI EI VÄLTTÄMÄTTÄ KERRO RUUAN ALKUPERÄSTÄ.

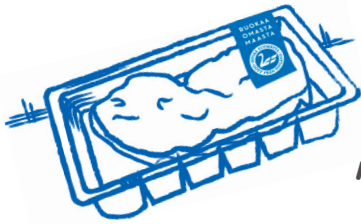
KOTIMAISEN RUUAN VOI MÄÄRITELLÄ MONIN ERI TAVOIN.




ERI ALKUPERÄMERKEILLÄ RUOKAPAKKAUKSISSA ONKIN OMAT KRITEERINSÄ,

VAIKKA PÄÄLEPÄIN NE NÄYTTÄVÄT VIESTIVÄN SAMAA ASIAA.

ALKUPERÄMERKKEJÄ ON USEITA. ALLA ON ESITELTY VAPAAEHTOISIA ALKUPERÄMERKKEJÄ

RAAKA-AINEEN KOTIMAI SUUDEN, TYÖN JA VALVONNAN NÄKÖKULMASTA.



MERKKI	RAAKA-AINEEN KOTIMAI SUUS	Työ	VALVONTA
Hyvää Suomesta 	Liha, kala, muna, maito 100 % suomalaista, samoin yhden ainesosan tuotteet. Usean ainesosan tuotteessa 75-100 % suomalaista. Lasketaan painosta (kg). Lisättyä vettä ei lasketa.	Lopputuotteen valmistus ja pakkaaminen aina Suomessa.	Valvonta riippumattomien tarkastajien toimesta jolloin mm. todennetaan suomalaisten raaka-aineiden alkuperä. Jatkuva tuoteseuranta.
Avainlippu 	Ei vaatimusta raaka-aineen suomalaisuudesta.	Suomessa valmistettu tuote, jonka kotimaisuusaste vähintään 50 % omakustannusarvosta (€) (mukaan lukien mm. raaka-aine-, henkilöstö- ja markkinointikustannukset).	Merkki uusittava kolmen vuoden välein.
Sirkkalehtilippu  puhtaasti kotimainen	Kasviraaka-aine kotimaista, jalosteissa muilla raaka-aineilla ei kriteerejä.	Kasviraaka-aine viljelty Suomessa. Jalosteet valmistettu Suomessa.	Auditoinnit neljän vuoden välein sekä viljelijöiden itsearvioinnit kahden vuoden välein.

SUOMEN LIPUN KÄYTTÄMINEN PAKKAUKSESSA



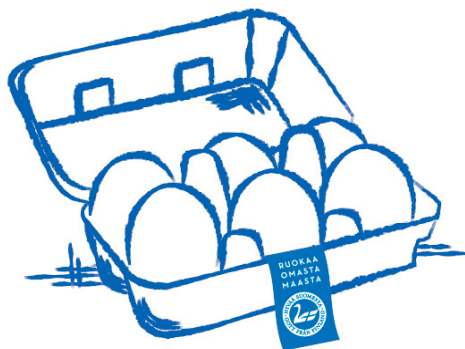
Suomen lippua saatetaan käyttää tuotteiden yhteydessä symboloimaan tuotteen suomalaisuutta ja kotimaisuutta.

Elintarvikeeturvallisuusviraston ohjeistus:

"Tuotteen tulee olla sekä valmistuksen että raaka-aineiden osalta kokonaan tai pääosin kotimainen, muussa tapauksessa lipun käyttö johtaa kuluttajaa harhaan." Lippu on vapaasti käytössä, mutta viranomaisen voi puuttua merkin harhaanjohtavaan käyttöön.

HYVÄÄ SUOMESTA

-merkki on käytössä
noin 300 eri elintarvikevalmistajalla,
yhteensä noin 11 000 eri tuotteessa.
Merkki on vapaaehtoinen ja tuotekohtainen.



LISÄTIETOA

hyvaasuomesta@ruokatieto.fi

0407104170

www.hyvaasuomesta.fi

Ruokatieto