

## Nimisuojajärjestelmä – elintarvikkeiden laatujärjestelmä paikallisuutta korostamassa

Erityisillä ja tiettyyn maantieteelliseen alkuperään liittyvillä maataloustuotteilla, elintarvikkeilla ja alkoholituotteilla on olemassa EU:n laatujärjestelmä, jonka tavoitteena on auttaa ko. tuotteiden valmistajia välittämään kuluttajille tietoa tuotteiden ominaispiirteistä ja tuotannon ominaisuuksista. Tällä laatujärjestelmällä suojataan alkuperänimityksiä ja maantieteellisiä merkintöjä, jotka kuvaavat näiden lisäarvoa tuovia ominaisuuksia.

Nimisuojuatuotteet valmistetaan tietyllä tuotanto- tai valmistustavalla, tietyistä raaka-aineista tai tietyllä alueella. Nimisuoja korostaa tuotteiden erityisyyttä, perinteisyyttä tai laatua. Elintarvikkeiden nimisuojaalla haetaan suojaa mm. alueelle tai maalle tyypillisiä tuotteita kohtaan ja yrityksille oikeutta käyttää vakiintunutta tuotenimeä.

### Mitä hyötyä EU:n nimisuojajärjestelmästä on yritykselle?

Nimisuojaalla voi korostaa juoman alkuperää, se kertoo esimerkiksi, että raaka-aine (marjat, hedelmät, vilja, peruna tai vesi) on suomalaista. Kuluttajat ovat kiinnostuneita paikallisista, aidoista ja vastuullisesti tuotetuista tuotteista, joiden alkuperä tunnetaan. Sillä voi korostaa myös perinteisyyttä, esim. Sahdin perinteistä, satoja vuosia vanhaa valmistustapaa ja sen kuulumista osana tiettyjen maakuntien juhlaperinteeseen.

Nimisuoja on valvottu laatujärjestelmä, jolla taataan, että tuotteet ovat luvatus mukaisia. Esimerkiksi Suomalaisen Marjaliköörin marja- ja hedelmäraaka-aineet tulee olla suomalaisia sekä valmistuksen pitää pullotusta lukuun ottamatta tapahtua Suomessa.

Jokainen yritys, joka valmistaa järjestelmän kriteerit täyttävää nimisuojuatuetta, voi ottaa käyttöönsä olemassa olevan ko. alkuperänimityksen tai maantieteellisen merkinnän. Uutta nimisuojamerkintää haetaan aina kollektiivisesti esim. yritysryhmänä tai yhdistyksenä.

Järjestelmään liittyminen ja unionin tunnuksen eli nimisuojalogon käyttö on ilmaista.

Nimisuojuatuotteille voi hakea myös tukea menekinedistämiseen sekä kansallisista että EU:n varoista.

Nimisuojuatuotteet mielletään laadukkaiksi ja niiden hinta on tutkimusten mukaan keskimäärin 1,7 – 2,3 kertainen vastaaviin tavanomaisiin tuotteisiin verrattuna (Chever ym. 2012).

Nimisuojuuksesta voi olla hyötyä etenkin vientituotteiden brändäämisessä ja markkinoinnissa. Kotimaan markkinoilla merkistä koetaan olevan hyötyä erityisesti matkailukontekstissa.

Suojaus on voimassa koko EU:n alueella.

## Järjestelmän valvonta

Valvovana viranomaisena on alkoholituotteissa Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valvira, elintarvikkeissa Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Tarkastukseen kuuluu esim. Sahdin osalta kantavierreväkevyyden, alkoholipitoisuuden, pH-arvon ja uutepitoisuuden valvonta. Vuosittaisilla tarkastuksilla tarkistetaan mm. reseptit, raaka-ainekäyttö, raaka-aineiden ostot ja käyttö, kirjanpito ja valmistajan suorittama omavalvonta.

Eviralta löytyy hyvä ohje nimisuojat tuotteiden valmistajille ( Elintarvikkeiden nimisuojan valvontaohje 2015); [https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/pakkausmerkinnat/nimisuojan\\_valvontaohje\\_pikapaivitys\\_21102015\\_.pdf](https://www.evira.fi/globalassets/tietoa-evirasta/lomakkeet-ja-ohjeet/elintarvikkeet/pakkausmerkinnat/nimisuojan_valvontaohje_pikapaivitys_21102015_.pdf) Muista ilmoittaa paikalliselle elintarvikealan viranomaiselle, että valmistat nimisuojat tuotetta. Olemassa olevan alkoholituotteen muuttaminen nimisuojat tuotteeksi ilmoitetaan nimenmuutoksella Valviraan (samalla vanha tuote poistuu). Nimessä tulee tällöin olla kaupallisen nimen lisäksi ko. nimisuojat tuotteen nimi. Nimisuojat tuotteita koskeva valvonta toteutetaan osana normaalia elintarvikevalvontaa.

## Tuottajan omavalvonta

Sahdin valmistaja laatii valmistusvalvonnastaan omavalvontasuunnitelman. Lisäksi vaaditaan valmistajalta määräajoin valmistusilmoitus sekä toimitusilmoitus. Vuosittain panimoissa ja jakeluyrityksissä pitää toteuttaa näytteiden otto, mikä suoritetaan tuotteiden valmistuksen omavalvontasäännösten ja tuotteen erittelyn mukaisuuden varmistamiseksi. Tässä yhteydessä on todettava, että valmistuksessa noudatetaan perinteistä valmistustapaa.

Suomalaisen Marjaliköörin, Suomalaisen Hedelmäliköörin tai Suomalaisen Vodkan valmistaja noudattaa myös omavalvontasuunnitelmaa, kirjaa valmistuskirjanpitoon tuotteessa käytetyt raaka-aineet, apuaineet ja osoittaa samalla valmistavan tuotteensa ko. kriteerien mukaisesti.

## Viestintä asiakkaille

Tuotteen erityisyys kannattaa tuoda esille viestinnässä. Muista kertoa Sahdin valmistukseen liittyvästä perinteestä, Suomalaisen Marjaliköörin raaka-aineiden alkuperästä ja valmistusmaasta ja Suomen ilmaston erityispiirteistä, joka antaa tuotteelle sen oman arominsa tai kerro Suomalaisen Vodkan valmistamiseen käytetystä puhtaasta suomalaisesta vedestä jne.

Nimisuojusta kilpailukykyä hankkeessa on tuotettu muutamia esimerkkejä markkinointitoimenpiteistä likööreille mm. malli markkinointisuunnitelmasta ja tarinaesimerkki tuotteelle (liitteenä) sekä esimerkkejä liköörien käyttämisestä ruokaresepteissä. Nämä löytyvät [www.hamk.fi/nimisuoja](http://www.hamk.fi/nimisuoja) -sivulta.

Myös ravintoloille kannattaa kertoa tuotteiden erityisyydestä. Nimisuojustu tuote ainesosana voidaan tuoda esiin myös ruoka- tai juomalistalla. Juomalistalla tieto merkitään esim. listan/sivun alalaitaan ja juoma, jossa nimisuojustu tuotetta on, viitataan asteriskilla. Nimisuojustu tuote pitää ilmaista aina perusmuodossa ” Suomalainen Marjalikööri” ja avattava, että nimisuojustu tuote on juoman ainesosana. Halutessaan voi liittää nimisuojalogon. Kuluttajaa ei saa siis johtaa harhaan luulemaan, että ko. drinkki on nimisuojustu.

**Vaalea talvijuoma**  
**Carlan omenalikööri\*)**  
kuuma vesi  
limettimehu

\*) Suomalainen Hedelmälikööri juoman ainesosana

**Vaalea talvijuoma**  
**Carlan omenalikööri\*)**  
kuuma vesi  
limettimehu

\*) Suomalainen Hedelmälikööri juoman ainesosana



Esimerkit nimisuojuatuote juomalistassa

Ruuassa tai annoksessa tulee myös olla kyseistä ainesosaa riittävästi antamaan ruualle erityisen makuuvahteen. Samassa annoksessa ei saa käyttää lisänä vastaavaa ”tavallista” ainesosaa. Tarkemmin tästä asiasta löytyy EU:n komission antamasta tiedonannosta: Suuntaviivat suojatun alkuperänimityksen (SAN) tai suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) saaneita tuotteita ainesosina sisältävien elintarvikkeiden merkinnöistä (2010/C341/03); <https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/suuntaviivat-ainesosien-ilmoittamisessa.pdf>

Myös Suomen ainutlaatuinen pohjoinen sijainti kannattaa hyödyntää markkinoinnissa, erityisesti Euroopan ulkopuolella. Vain Suomi ja Islanti sijaitsevat valtioina kokonaan 60 leveyspiirin pohjoispuolella. Vientiyrityksille on markkinointimateriaalia esimerkiksi <http://www.arcticfoodfromfinland.fi/> sivuilla.

## Nimisuojuasta kertova merkintä osana pakkausta

Jokainen yritys, joka valmistaa kriteerit täyttävää nimisuojuatuotetta, voi käyttää rekisteröityä alkuperänimitystä tai maantieteellistä merkintää pakkauksessaan. Maataloustuotteilla, elintarvikkeilla ml. Saldilla tulee merkinnän lisäksi pakkauksessa olla unionin tunnus eli pyöreä nimisuojuologo. Tislatuilla alkoholijuomilla (alkoholipitoisuus >15 til-%, ml. Suomalainen Hedelmä/Marjalikööri) myyntinimitykseen voi lisätä unionin tunnuksen, mutta se ei ole pakollinen ((EU) N:o 716/2013, 22 artikla; <http://publications.europa.eu/fi/publication-detail/-/publication/f29d29ad-0c06-11e3-8d1c-01aa75ed71a1/language-fi>).



Unionin tunnuksat nimisuojuatuotteille; aito perinteinen tuote, suojattu maantieteellinen merkintä ja suojattu alkuperänimitys.

Myyntinimike, alkuperänimitys/maantieteellinen merkintä ja mahdollinen unionin tunnus merkitään etikettiin samaan näkökenttään. Tuotteen tulee vastata ko. nimisuojuatuotteen kriteereitä. Nimisuojuatun nimen tulee olla pakkauksessa aina nimisuojujärjestelmään rekisteröidyssä perusmuodossa, esim. Suomalainen Hedelmälikööri.



Esimerkkikuva nimisuojuamerkinän käytöstä etiketissä

Pakkausmerkinnöissä on mahdollista käyttää myös tekstiä ”suojuattu maantieteellinen merkintä” tai ”aito perinteinen tuote”, mutta nämä merkinnät eivät ole pakollisia.

Unionin tunnukset (nimisuojuologot) on saatavilla ja ladattavissa ilmaiseksi sivulta;

[http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm). Halutun kieliversion saa valikkona pienestä laatikosta logon vieressä. Logot oltava joko värillisiä tai mustavalkoisia, mustavalkoisia tunnuksia voi käyttää vain, jos pakkauksen muut painatukset ovat mustavalkoisia. Logon on oltava halkaisijaltaan väh. 15 mm, pienissä pakkauksissa 10 mm. Tarkat ohjeet ja kokovaatimukset löytyvät Komission täytäntöpanoasetuksesta (EU) N:o 668/2014, liite X; <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0668&from=fi>.

## Suomalaiset nimisuojujuomatuotteet ja niiden kuvaukset EU:n nimisuojujärjestelmässä

HUOM. Suomalaisen Marjaliköörin, Suomalaisen Hedelmäliköörin ja Suomalaisen Vodkan osalta nimisuojuuksen tuote-eritelmiä on päivitetty. Tekniset asiakirjat ovat EU:ssa hyväksyttävänä ja ne saattavat vielä tarkentua.

### Sahti

Sahti valmistetaan perinteen mukaisista raaka-aineista, joihin kuuluvat ohramaltaan lisäksi muu viljamallas ja vilja (ruis, ohra, vehnä ja kaura) sekä usein humala. Alkoholikäymiseen käytetään leivinhiivaa tai kerättyä hiivaa.

Valmistus tapahtuu lisäämällä vesi maltaan ja viljan joukkoon siten, että veden lämpötila on alussa noin 40 astetta ja viimeisessä lisäyksessä noin 100 astetta Celsiusta (imellyttäminen/mäskääminen). Kuumennusajat vaihtelevat lyhyestä kuumennuksesta perusteelliseen keittämiseen. Vierre erotetaan kuurnassa tai saavissa (siiviläamme) ja vierteen sekaan voidaan lisätä humalaa. Valmistuksen apuaineina on perinteisessä menetelmässä käytetty siivilöinnissä katajaa ja rukiin olkia.

Vierre käytetään valmiiksi sahdiksi hiivan (leivinihiiva tai kerätty hiiva) avulla. Käyminen tapahtuu pintahiivamenetelmällä, jossa pääkäyminen on noin 3 vrk huoneenlämmössä tai viileämmässä ja varastoiminen viileässä vähintään viikon. Sahdin alkoholi muodostuu yksinomaan siitä sokerista, joka on syntynyt valmistuksessa käytetyistä maltaista ja niiden ohella käytetyistä muista viljatuotteista.

Sahdin tekotavat ja raaka-aineet ovat perinteisesti hieman vaihdelleet eri paikkakunnilla, mutta yllä mainitun ohjeen rajoissa. Noin 50 litran sahtiannokseen käytetään noin 20 kg viljamaltaita ja 50 g hiivaa.

Sahdin perinteinen luonne perustuu perinteiseen valmistustapaan. Se on valmistettu perinteisistä raaka-aineista ilman lisäaineita. Valmista sahtia ei suodateta eikä pastöroida, vaan se nautitaan tuoreoluenaa.

Sahdilla on pitkät perinteet, jopa tuhansia vuosia se on säilyttänyt tekotapansa sukupolvesta toiseen, vaikka kirjallisia todisteita ei olekaan kovin kaukaisilta ajoilta. Sahtia on käytetty ja käytetään edelleen juhlahuomana ja osana elävää maaseutukulttuuria kotialueellaan Kanta- ja Päijät-Hämeessä sekä Pohjois-Satakunnassa. Sahdin tekotapa on käsityövaltainen ja siihen liittyy myös omia valmistusvälineitä, joista ainakin puukuurna on omintakeinen. Varhaisin kirjallinen maininta sahdin perinteisestä luonteesta ja maantieteellisestä esiintymisestä on vuodelta 1792. Sahti lukeutuu maailman epätavallisimpiin ja selkeimmin erottuviin mallasjuomiin, ja se on yksi Länsi-Euroopan viimeisistä alkuperäisistä oluista.

Sahtivierteen kantavierreväkevyyks on vähintään 19 Plato-astetta, alkoholipitoisuus on 6-12 til-%. Sahdin pH on alle 5. Väri vaihtelee raaka-aineiden käytön mukaan vaalean keltaisesta tumman ruskeaan. Sahti on sameaa, koska se on suodattamatonta. Korkean jäännössokeripitoisuutensa vuoksi sahti on tuoreena maultaan makeahkoa.

(<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2001:125:0005:0006:FI:PDF> ).

### **Suomalainen Marjalikööri ja Suomalainen Hedelmälikööri**

Suomalainen Marjalikööri, Suomalainen Hedelmälikööri, Finsk Bärlikör, Finsk Fruktlikör, Finnish berry liqueur ja Finnish fruit liqueur on vähintään 15 til-% alkoholijuoma, jossa sokeripitoisuus on vähintään 100 g/l (likööriä koskevat yleiset vaatimukset (EY) N:o 110/2008; <http://eurlex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0110&from=FI>).

Tuotteen erityisyys perustuu raaka-aineena käytettyihin suomalaisiin marjoihin ja hedelmiin, niiden tulee olla Suomessa viljeltyjä tai Suomessa luonnonvaraisina kasvaneita. Uuttamisessa käytetään maatalousperäistä etyylialkoholia tai -tislettä, sen ei tarvitse olla suomalaista.

Tuotteen väri ja maun on tultava pääasiallisesti raaka-aineena käytetyistä marjoista tai hedelmistä, mutta aromien lisääminen on tasalaatuisuuden vuoksi mahdollista. Tuotteet on valmistettava Suomessa, mutta pullotus voidaan kuitenkin tehdä myös Suomen ulkopuolella. (Asetus

alkoholijuomista ja väkiviinasta 22.12.1994/1344 (päivitetty 12.2.2015/108),  
<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19941344> ).

Likööriä on valmistettu Suomessa jo 1900-luvulta lähtien ja tuotteita valmistetaan yhä samalla perinteisellä tavalla. Suomen pohjoinen sijainti ja pitkät valoisat kesäpäivät antavat siihen käytetyille raaka-aineille oman erityisen arominsa.

### **Suomalainen Vodka**

Suomalainen Vodka, Finsk Vodka, Vodka of Finland valmistaminen perustuu kotimaisen etanolin käyttöön, joka on saatu hiivalla käyttämällä suomalaisesta viljasta ja/tai perunasta ja tislataan. Valmistuksessa käytetyn veden tulee olla myös suomalaista pohjavettä tai lähdevettä, jota ei ole jatkokäsitelty suodattamalla tai muulla tavoin. Vodka valmistetaan tislamalla. Suomalaisen Vodkan metanolipitoisuuden tulee olla alle 10 g/hl (huom. kireämpi vaatimus kuin vodkalla) ja tuotteen alkoholipitoisuuden vähintään 37,5 til-%. ((EY) N:o 110/2008;  
<http://eurlex.europa.eu/legalcontent/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0110&from=FI>).

Suomalainen Vodka on väritön ja läpinäkyvää. Siihen voidaan lisätä hedelmistä, marjoista, vihanneksista tai mausteista saatuja aromeja juoman maustamiseksi. Suomalainen Vodka valmistetaan Suomessa, mutta pullotus voidaan kuitenkin tehdä myös Suomen ulkopuolella. (Asetus alkoholijuomista ja väkiviinasta 22.12.1994/1344 (päivitetty 12.2.2015/108),  
<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19941344>).

### **Lisätietoa**

Aitoja makuja sivusto, kuluttajille ja yrityksille tietoa nimisuojuuksesta, <http://www.aitojamakuja.fi>

Chever, T., Renault, C., Renault, S. & Romieu, V. 2012: Value of production of agricultural products and foodstuffs, wines, aromatized wines and spirits protected by a geographical indication (GI) Tender no Agri-2011-Eval-04. Final report.

DOOR-tietokanta, nimisuojuetut maataloustuotteet ja elintarvikkeet, 1554 kpl (tarkemmat tuotetta koskevat tiedot löytyvät Official Journal Publications-linkkien alta),  
<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

E-Bacchus, rypäleвиinit 371 kpl; <http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/e-bacchus/index.cfm?event=resultsPTradTerms&language=EN>

E-Spirit-Drinks, väkevät juomat 258 kpl (huom. ei sisällä tuotteiden erityistietoja);  
<http://ec.europa.eu/agriculture/spirits/index.cfm?event=searchIndication>

Maaseutuviraston (Mavi) sivut nimisuojuista (merkinnän hakeminen, oppaita, lainsäädäntöä);  
<http://www.mavi.fi/fi/tuet-ja-palvelut/yrittaja-kauppa-teollisuus/nimisuoja/Sivut/default.aspx>

Tämä aineisto on tuotettu maa- ja metsätalousministeriön rahoittamassa Nimisuojuista kilpailukykyä –hankkeessa (2015-2016) (<http://www.mavi.fi/fi/Documents/nimisuojuista-kilpailukyky.pdf>)