RUOKAA OMASTA MAASTA

HYVÄÄ SUOMESTA · LITOG FRÅN FINLAND ·



TUNNISTATKO PAKKAUKSESTA RUUAN ALKUPERÄN?





Ruokatieto

HUHTIKUU 2019

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

RUOKAA OMASTA MAASTA

HYVÄÄ SUOMESTA · GOTT FRÅN FINLAND ·

KORKEA RAAKA-AINEEN KOTIMAISUUS

Tuotteesta riippuen raaka-aineet ovat
75–100 % suomalaisia

Toteutunut raaka-aineiden kotimaisuusaste
keskimäärin 95 %
(*Laskettu koko tuotevalikoimasta11/2018)*

3 SYYTÄ VALITA SUOMALAISTA RUOKAA:

PUHDASTA JA TURVALLISTA

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

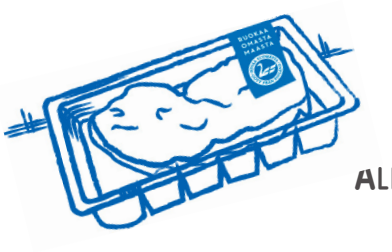
TYÖLLISTÄVÄ VAIKUTUS

Kotimainen ruoka-ala
työllistää 340 000 suomalaista.

VASTUULLISTA RUOKAA

Kun ruuantuotanto on omissa käsissämme, kannamme vastuun myös ruuantuotannon mahdollisista haitoista, emmekä 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 päällepäin ne näyttävät viestivän samaa asiaa. Alkuperämerkkejä on useita. Alla on esitelty vapaaehtoisia alkuperämerkkejä **raaka-aineen kotimaisuuden, työn ja valvonnan** näkökulmasta.

Merkki	Raaka-aineen kotimaisuus	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	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.

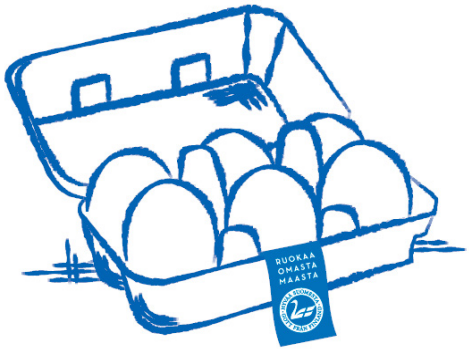
SUOMEN LIPUN KÄYTTÄMINEN PAKKAUKSESSA



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

Ruokatieto Yhdistys ry
Vanha Talvitie 2 a 16 / 00580 Helsinki