

SUOMEN SÄÄDÖSKOKOELMA

Julkaistu Helsingissä 14 päivänä huhtikuuta 2015

392/2015

Maa- ja metsätalousministeriön asetus hunajasta

Annettu Helsingissä 9 päivänä huhtikuuta 2015

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään elintarvikelain (23/2006) 7 §:n 2 momentin ja 9 §:n 3 momentin nojalla sellaisina kun ne ovat laissa 989/2007:

1 §

Asetuksen tarkoitus

Tällä asetuksella pannaan täytäntöön neuvoston 20 päivänä joulukuuta 2001 antama direktiivi hunajasta (2001/110/EY) siihen myöhemmin tehtyine muutoksineen.

2 §

Sovelтамisala

Tätä asetusta sovelletaan liitteessä 1 määriteltyihin tuotteisiin.

3 §

Tuotteen koostumusta koskevat vaatimukset

Liitteessä 1 mainittujen tuotteiden on täytettävä liitteessä 2 esitetyt vaatimukset.

Siitepölyä, joka on hunajalle ominainen luonnollinen osatekijä, ei pidetä tämän asetuksen liitteessä I määriteltyjen tuotteiden ainesosana Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 2 artiklan 2 kohdan f alakohdassa tarkoitettulla tavalla.

4 §

Tuotteen nimi

Nimeä ”hunaja” saa käyttää ainoastaan liitteen 1 kohdassa 1 määritellyistä tuotteista ja sitä on käytettävä pidettäessä kaupan näitä tuotteita.

Liitteen 1 kohdassa 2 ja 3 mainittuja nimiä saa käyttää ainoastaan kyseisissä kohdissa määritellyistä tuotteista ja niitä on käytettävä pidettäessä kaupan näitä tuotteita. Näistä tuotteista voidaan kuitenkin käyttää myös nimeä ”hunaja” lukuun ottamatta suodatettua hunajaa, kennohunajaa, palahunajaa ja taloushunajaa.

Lukuun ottamatta suodatettua hunajaa ja taloushunajaa, tuotteen nimeä voidaan täydentää tiedoilla, jotka liittyvät:

- kukka- tai kasvialkuperään, jos tuote on kokonaan tai pääasiallisesti peräisin ilmoitetusta lähteestä ja jos sillä on lähteelle ominaiset aistinvaraiset, fysikaaliskemialliset ja mikroskooppiset ominaisuudet,
- seudulliseen, alueelliseen tai topografiseen alkuperään, jos tuote on kokonaan peräisin ilmoitetusta lähteestä tai
- erityisiin laatuvaatimuksiin.

Jos taloushunajaa on käytetty toisen elin-

tarvikkeen ainesosana, voidaan nimeä "hunaja" käyttää toisen elintarvikkeen nimessä "taloushunajan" sijasta. Ainesosaluettelo on kuitenkin merkittävä "taloushunaja".

5 §

Muut pakkausmerkinnät

Sen lisäksi, mitä elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä on muualla säädetty on hunajaan tehtävä seuraavat merkinnät:

a) Merkinnässä on ilmoitettava yksi tai useampi alkuperämaa, josta tuote on kerätty.

Jos hunaja on peräisin useammasta kuin yhdestä jäsenvaltiosta tai kolmannelle maasta, voidaan merkintä korvata jollain seuraavista merkinnöistä:

- EU:ssa tuotetun hunajan sekoitus
- EU:n ulkopuolella tuotetun hunajan sekoitus

- EU:ssa ja EU:n ulkopuolella tuotetun hunajan sekoitus.

b) Suodatettua hunajaa ja taloushunajaa

Helsingissä 9 päivänä huhtikuuta 2015

Maa- ja metsätalousministeri *Petteri Orpo*

sisältäviin suurpakkauksiin ja laatikoihin sekä niitä koskeviin myyntiasiakirjoihin on selvästi merkittävä täydellinen tuotteen nimi "suodatettu hunaja" tai "taloushunaja".

c) Taloushunajan nimen yhteydessä on oltava maininta "ainoastaan muihin elintarvikkeisiin ja ruoanlaittoon".

Hunajan vähittäismyyntipakkauksissa on oltava maininta siitä, että hunajaa ei saa antaa alle 1-vuotiaille lapsille.

6 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 24 päivänä kesäkuuta 2015. Tuotteet, jotka on valmistettu ja pakattu ennen mainittua päivää, saadaan kuitenkin myydä loppuun edellyttäen, että ne täyttävät ennen tämän asetuksen voimaantuloa voimassa olleet vaatimukset.

Tällä asetuksella kumotaan hunajasta annettu kauppa- ja teollisuusministeriön asetus (447/2003).

Lainsäädäntöneuvos Anne Haikonen

TUOTTEIDEN NIMET JA MÄÄRITELMÄT

1) **Hunaja** on luonnosta peräisin olevaa makeaa ainetta, jonka hunajamehiläinen (*Apis mellifera*) on tuottanut kasvien medestä tai kasvien elävien osien eritteistä tai kasvien elävillä osilla elävien kasveja imevien hyönteisten eritteistä, joita mehiläiset keräävät, muuttavat yhdistämällä omia tiettyjen itsestään peräisin olevien aineiden kanssa, luovuttavat hunajakennon, haihduttavat liiallisen veden, varastoivat ja jättävät kehittymään ja kypsymään hunajakakkuihin.

2) Hunajan pääajit ovat:

a) alkuperän mukaan:

i) **kukkaishunaja** on hunajaa, joka on saatu kasvien medestä.

ii) **mesikastehunaja** on hunajaa, joka on saatu pääasiassa kasveja imevien hyönteislajien (*Hemiptera*) kasvien elävillä osilla olevista eritteistä tai kasvien elävien osien eritteistä.

b) tuotantotavan ja/tai olomuodon mukaan:

iii) **kennohunaja** on hunajaa, jota mehiläiset varastoivat vastarakennetuissa sikiöttömissä hunajakakuissa tai ainoastaan mehiläisvahaa sisältäviin ohuisiin vahapohjukkisiin rakentamiansa hunajakennoihin, ja jota myydään kuorimattomana kokonaisina kakkuina tai kakun palasina.

iv) **palahunaja** tai **leikattu kennohunaja** on hunajaa, joka sisältää yhden tai useamman palan kennohunajaa.

v) **valutettu hunaja** on hunajaa, joka on saatu valuttamalla kuorittuja, sikiöttömiä hunajakakkuja.

vi) **lingottu hunaja** on hunajaa, joka on saatu linkoamalla kuorittuja, sikiöttömiä hunajakakkuja.

vii) **puristettu hunaja** on hunajaa, joka on saatu puristamalla sikiöttömiä hunajakakkuja. Puristamisen apuna voidaan käyttää kohtuullista, enintään 45 asteen lämpötilaa.

viii) **suodatettu hunaja** on hunajaa, joka on saatu poistamalla vierasta epäorgaanista tai orgaanista ainetta siten, että merkittävä osa siitepölyhiukkasista on poistettu.

3) **Taloushunaja** on hunajaa, joka

a) soveltuu teollisuuskäyttöön tai muiden myöhemmin jalostettavien elintarvikkeiden ainesosaksi ja

b) joka mahdollisesti

- sisältää vieraita makuja tai hajuja tai

- on alkanut käydä tai on jo käynyt tai

- jota on ylikuumennettu.

HUNAJAN KOOSTUMUSTA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Hunaja koostuu olennaiselta osaltaan erilaisista sokereista, ennen kaikkea hedelmäsokerista ja rypälesokerista sekä muista aineista, kuten orgaanisista hapoista, entsyymeistä ja kiinteistä hiukkasista, jotka ovat tulleet hunajan keräysvaiheessa. Hunajan väri voi vaihdella lähes värittömästä sävystä tummanruskeaan. Se voi olla koostumukseltaan juokseva, tahmea taikka osittain tai kokonaan kiteytynyt. Maku ja aromi vaihtelevat, mutta ne ovat alkuperältään kasveista peräisin.

Kun hunajaa pidetään kaupan sellaisenaan tai elintarvikkeen ainesosana, siihen ei saa olla lisättynä mitään elintarvikkeiden ainesosia, mukaan lukien elintarvikelisiä aineita, eikä siihen saa lisätä muuta kuin hunajaa. Hunajassa on oltava mahdollisimman vähän sen koostumukselle vieraita orgaanisia tai epäorgaanisia aineita. Hunaja ei liitteen 1 kohdassa 3 mainittua taloushunajaa lukuun ottamatta saa sisältää mitään vieraita makuja tai hajuja, eikä se saa olla käynyt tai alkavassa käymistilassa, eikä sen happamuutta saa olla keinotekoisesti muutettu, eikä sitä saa olla kuumennettu siten, että sen luonnolliset entsyymit ovat joko tuhoutuneet tai merkittävästi heikentyneet.

Siitepölyä tai mitään muita hunajalle ominaisia osatekijöitä ei saa poistaa paitsi ellei tätä voida välttää vierasta epäorgaanista tai orgaanista ainetta poistettaessa, sanotun kuitenkin rajoittamatta liitteen 1 kohdan 2 alakohdan b alakohdan viii soveltamista.

Kun hunajaa pidetään kaupan sellaisenaan tai elintarvikkeen ainesosana, sen on täytettävä seuraavat koostumusta koskevat vaatimukset:

1. Sokeripitoisuus

1.1 Hedelmä- ja rypälesokeripitoisuus (fruktoosi- ja glukoosipitoisuus) yhteensä

- kukkaishunaja vähintään 60 grammaa/100 grammaa
- mesikastehunaja, mesikastehunajan ja kukkaishunajan sekoitukset vähintään 45 grammaa/100 grammaa

1.2 Ruokosokeripitoisuus (sakkarosipitoisuus)

- yleensä - enintään 5 grammaa / 100 grammaa
- valeakaasia (*Robinia pseudoacacia*), sinimailanen (*Medicago sativa*), banksia (*Banksia menziesii*), punanätkin (*Hedysarum*), punaeukalyptus (*Eucalyptus camadulensis*), kiiltoeukryfia (*Eucryphia lucida*), pikkueukryfia (*Eucryphia milligani*), sitruspuut - enintään 10 grammaa/100 grammaa
- laventelit (*Lavendula*), purasruoho (*Borago officinalis*) - enintään 15 grammaa/100 grammaa

2. Kosteuspitoisuus

- yleensä - enintään 20 %
- kanerva (*Calluna*) ja taloushunaja yleensä - enintään 23 %
- kanervataloushunaja (*Calluna*) - enintään 25 %

3. Veteen liukenemattomien kiinteiden aineiden pitoisuudet

- yleensä - enintään 0,1 grammaa/100 grammaa
- puristettu hunaja - enintään 0,5 grammaa/100 grammaa

4. Sähkönjohtavuus

- hunaja, jota ei ole lueteltu jäljempänä ja tällaisten hunajalaatujen sekoitukset - enintään 0,8 mS/cm
- mesikastehunaja sekä kastanjahunaja ja näiden sekoitukset, lukuun ottamatta jäljempänä lueteltuja hunajalaatuja - vähintään 0,8 mS/cm
- poikkeukset; lännenmansikkapuu (*Arbutus unedo*), kellokanerva (*Erica*), eukalyptus, lehmukset (*Tilia spp.*), kanerva (*Calluna vulgaris*), ruusumyrtti (*Leptospermum*), paperikaarnapuut (*Melaleuca spp.*)

5. Vapaa happo

- yleensä - enintään 50 milliekvivalenttia happoa/kilogramma
- taloushunaja - enintään 80 milliekvivalenttia happoa/kilogramma

6. Diastaasiaktiivisuus ja hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus (HMF) määriteltynä prosessoinnin ja sekoittamisen jälkeen

- a) diastaasiaktiivisuus (Schade-asteikko)
 - yleensä, lukuun ottamatta taloushunajaa - vähintään 8
 - hunajat, joissa on alhainen luontainen entsyymipitoisuus (esimerkiksi sitrushunaja) ja joiden HMF-pitoisuus enintään 15 milligrammaa/kilogramma - vähintään 3
- b) HMF
 - yleensä, lukuun ottamatta taloushunajaa - enintään 40 milligrammaa/kilogrammaa (jollei a alakohdan toisen luetelmakohdan määräyksistä muuta johdu)
 - hunaja, jonka ilmoitettu alkuperäalue kuuluu trooppiseen ilmastoon ja niiden sekoitukset enintään 80 milligrammaa/kilogramma.