

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus

hunajasta

Annettu Helsingissä 6 päivänä kesäkuuta 2003

Kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen mukaisesti säädetään 17 päivänä maaliskuuta 1995 annetun elintarvikelain (361/1995) 48 §:n nojalla:

1 luku

Yleiset säännökset

1 §

Asetuksen tarkoitus

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

2 §

Soveltamisala

Tätä asetusta sovelletaan liitteessä 1 määriteltyihin tuotteisiin.

2 Luku

Tuotteiden koostumus

3 §

Tuotteen koostumusta koskevat vaatimukset

Liitteessä 1 mainittujen tuotteiden on täytettävä liitteessä 2 esitetyt vaatimukset.

3 Luku

Pakkausmerkinnät

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 elintarvikkeen 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 kolmannelta maasta, voidaan merkintä korvata jollain seuraavista merkinnöistä

- EY:ssä tuotetun hunajan sekoitus
- EY:n ulkopuolella tuotetun hunajan sekoitus
- EY:ssä ja EY:n ulkopuolella tuotetun hunajan sekoitus.

b) Suodatettua hunajaa ja taloushunajaa 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”.

Helsingissä 6 päivänä kesäkuuta 2003

Kauppa- ja teollisuusministeri *Mauri Pekkarinen*

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

4 Luku

Erinäisiä säännöksiä

6 §

Viittaussäännös

Tämän asetuksen rikkomisen seuraamuksista säädetään elintarvikelaissa (361/1995).

7 §

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä elokuuta 2003.

Tällä asetuksella kumotaan eräiden elintarvikkeita koskevien Euroopan yhteisöjen direktiivien täytäntöönpanosta 20 päivänä joulukuuta 1993 annetun kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen (1312/1993) 1 §:n 5 kohta.

Tuotteiden, jotka eivät täytä tämän asetuksen vaatimuksia, kaupan pitäminen on kiellettyä 1 päivästä elokuuta 2004 lukien. Tuotteet, jotka on valmistettu ja pakattu ennen mainittua päivää, saadaan kuitenkin myydä loppuun edellyttäen, että ne täyttävät ennen tämän asetuksen voimaantuloa voimassa olleet vaatimukset.

Ylitarkastaja Anne Haikonen

Liite 1

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 hunajakennoon, 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 rakentamiinsa 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 ylikuumentettu.

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 sävyistä 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 käynyttä 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 hunajalle ominaisia ainesosia ei saa poistaa paitsi ellei tätä voida välttää vierasta epäorgaanista tai orgaanista ainetta poistettaessa, sanotun kuitenkaan 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 Ruukosokeripitoisuus (sakkaroosipitoisuus)

- 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 se-
 koitukset - enintään 80
 milligrammaa/kilogramma