



RUOKAA
OMASTA
MAASTA



TUNNISTATKO PAKKAUKSESTA RUOAN ALKUPERÄN?



Ruokatieto

HYVÄÄ SUOMESTA -MERKKI ON
SUOMALAISTEN PAKATTUJEN
ELINTARVIKKEIDEN ALKUPERÄMERKKI.
MERKKI 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 11/2021)

3 SYYTÄ VALITA SUOMALAISTA RUOKAA:

PUHDASTA JA TURVALLISTA

Suomessa ruoan 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 ruoan avain.

TYÖLLISTÄVÄ VAIKUTUS

Kotimainen ruoka-ala
työllistää 340 000 suomalaista*.

VASTUULLISTA RUOKAA

Kun ruuantuotanto on **omissa
käsissämme**, vastaamme itse sen
eettisistä ja ekologisista haasteista,
saatavuudesta sekä omaleimaisen
ruokakulttuurin vaalimisesta.

RUOKAA
OMASTA
MAASTA



ALKUPERÄMERKKEJÄ ELINTARVIKEPAKKAUKSISSA



Tuttu tuotemerkki tai valmistajan nimi ei välttämättä kerro ruoan alkuperästä. Kotimaisen ruoan voi määritellä monin eri tavoin. Eri alkuperämerkeillä 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 WWW.HYVAASUOMESTA.FI 	Liha, kala, muna, maito 100 % suomalaista, samoin yhden ainesosan tuotteet. Usean ainesosan tuotteessa 75-100 % suomalaista. Lasketaan painosta (kg). Lisättyä vettä ei lasketa.	Lopputuotteenvalmistus ja pakkaaminen aina Suomessa.	Valvonta riippumattomien tarkastajien toimesta jolloin mm. todennetaan suomalaisten raaka-aineiden alkuperä. Jatkuva tuoteseuranta.
Avainlippu WWW.AVAINLIPPU.FI 	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 WWW.PUHTAASTIKOTIMAINEN.FI 	Kasviraaka-aine kotimaista, jalosteissa muilla raaka-aineilla ei kriteerejä.	Kasviraaka-aine viljelty Suomessa. Jalosteet valmistettu Suomessa.	Auditoinnit neljän vuoden välein sekä viljelijöiden itsearviointit kahden vuoden välein.

SUOMEN LIPUN KÄYTTÄMINEN PAKKAUKSESSA



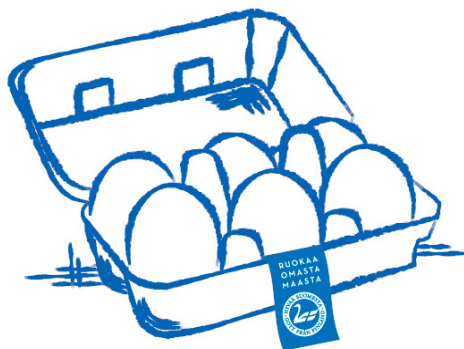
Suomen lippua saatetaan käyttää tuotteiden yhteydessä symboloimaan tuotteen suomalaisuutta ja kotimaisuutta.

Ruokaviraston ohjeistus:

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

HYVÄÄ SUOMESTA

-merkki on käytössä
noin 350 eri elintarvikevalmistajalla,
yhteensä noin 12 000 eri tuotteessa.
Merkki on vapaaehtoinen ja
tuotekohtainen.



LISÄTIETOA

hyvaasuomesta@ruokatieto.fi

040 710 4170

www.hyvaasuomesta.fi

Ruokatieto

Ruokatieto Yhdistys ry
Vanha Talvitie 2 a 16, 00580 Helsinki

MAALISKUU 2022 V2MS