

Komission ilmoitus ainesosan määrän ilmoittamista (QUID) koskevan periaatteen soveltamisesta

(2017/C 393/05)

SISÄLLYSLUETTELO

	Sivu
1. Johdanto	5
2. Velvollisuus ilmoittaa ainesosan määrä	5
3. Poikkeukset velvollisuudesta ilmoittaa ainesosan määrä	7
4. Ainesosan määrän ilmoittamismuodot	10
5. Ainesosan määrän sijainti ilmoituksen paikkamerkinnoissa	12

Tämän komission ilmoituksen tarkoituksena on antaa yrityksille ja kansallisille viranomaisille ainesosan määrän ilmoittamista (QUID) koskevia ohjeita elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011⁽¹⁾, jäljempänä 'asetus', yhteydessä. Ilmoitus korvaa neuvoston direktiivin 79/112/ETY⁽²⁾ 7 artiklan nojalla annetut ainesosan määrien ilmoittamista koskevat ohjeet ja täydentää niitä.

Tässä ilmoituksessa on otettu huomioon keskustelut, joita on käyty komission terveyden ja elintarviketurvallisuuden pääosaston (PO SANTE) ja jäsenvaltioiden asiantuntijoiden kesken elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annettua asetusta (EU) N:o 1169/2011 käsittelevässä työryhmässä.

Tämä ilmoitus ei rajoita Euroopan unionin tuomioistuimen mahdollista tulkintaa asiasta.

1. Johdanto

- Asetuksessa (EU) N:o 1169/2011, jäljempänä 'asetus', vaaditaan ilmoittamaan kaikkien valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden tuotannossa tai valmistuksessa käytettyjen tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät (asetuksen 9 artiklan 1 kohdan d alakohta ja 22 artikla).
- Vaatus ilmoittaa ainesosien määrä ei koske elintarvikkeita, jotka koostuvat yhdestä ainesosasta, sillä ainoan ainesosan määrä vastaa kaikissa tapauksissa 100:aa prosenttia.
- On myös muita valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden erityistapauksia, joissa ainesosien määrää ei tarvitse ilmoittaa (asetuksen liite VIII). Ainesosien määrää ei myöskään tarvitse ilmoittaa pakkaamattomista elintarvikkeista (elintarvikkeet, jotka myydään pakkaamattomana tai pakataan myyntipaikalla ostajan pyynnöstä taikka pakataan valmiiksi välitöntä myyntiä varten), elleivät jäsenvaltiot ole antaneet kansallisia sääntöjä, joissa ilmoittamista edellytetään tällaisten elintarvikkeiden osalta (asetuksen 44 artikla).
- Koska on kyse ainesosien määrällisestä ilmoittamisesta, vaatimusta ei sovelleta ainesosiin, joita elintarvikkeissa on luonnostaan ja joita ei ole lisätty niihin ainesosina, esim. kofeiini (kahvissa) sekä vitamiinit ja kivennäisaineet (hedelmämehuissa).

2. Velvollisuus ilmoittaa ainesosan määrä

- Asetuksen 22 artiklan 1 kohdassa säädetään, että "elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa käytetyn ainesosan tai ainesosien ryhmän määrä on ilmoitettava silloin, kun kyseinen ainesosa tai ainesosien ryhmä
 - esiintyy elintarvikkeen nimessä tai kuluttaja tavallisesti yhdistää sen kyseiseen nimeen;
 - korostuu merkinnässä joko sanoin tai kuvin tai graafisen esityksen avulla; tai
 - on olennainen elintarvikkeen luonnehtimiseksi ja sen erottamiseksi tuotteista, joihin se voidaan sekoittaa sen nimen tai ulkomuodon vuoksi."
- Asetuksen 22 artiklan 1 kohdan a alakohdan osalta tämä säännös edellyttää ainesosan määrän ilmoittamista silloin, kun kyseinen ainesosa esiintyy elintarvikkeen nimessä, esim. "kinkku- ja sienipizza", "mansikkajugurtti", "lohimousse", "suklaajäätelö". Näissä tapauksissa elintarvikkeen nimessä esiintyvät, edellä alleviivatut ainesosat on ilmoitettava määrällisesti.

⁽¹⁾ EUVL L 304, 22.11.2011, s. 18.

⁽²⁾ EYVL L 33, 8.2.1979, s. 1.

7. Asetuksen 22 artiklan 1 kohdan a alakohdassa edellytetään ainesosan määrän ilmoittamista myös silloin, kun kyseisen ainesosien ryhmä esiintyy elintarvikkeen nimessä, esim. vihannespiiras, kalapuikko, pähkinäleipä, hedelmäpiirakka. Näissä tapauksissa ainesosien määrä olisi ilmoitettava elintarvikkeen sisältämien vihannesten, kalan, pähkinöiden tai hedelmien kokonaismääränä.
8. Jos ainesosat ovat koostettuja ainesosia ⁽¹⁾, olisi sovellettava seuraavaa:
- a. Jos koostettu ainesosa esiintyy elintarvikkeen nimessä (esim. kermatäytekeksi), olisi ilmoitettava koostetun ainesosan (eli kermatäytteen) määrä.
- b. Jos koostetun ainesosan ainesosa esiintyy elintarvikkeen nimessä (esim. kermatäytekeksi, jonka täytteessä on munaa), koostetun ainesosan määrän lisäksi olisi ilmoitettava myös kyseisen ainesosan (muna) määrä.
9. Asetuksen 22 artiklan 1 kohdan a alakohdassa edellytetään ainesosan määrän ilmoittamista myös silloin, kun kuluttaja tavallisesti yhdistää ainesosan tai ainesosien ryhmän elintarvikkeen nimeen. Tätä sovelletaan todennäköisimmin silloin, kun elintarvikkeet kuvataan käyttämällä tavanomaisia nimiä ⁽²⁾ ilman täydentäviä kuvaavia nimiä ⁽³⁾. Tällaisissa tapauksissa ohjeena määritettäessä, mitkä ainesosat todennäköisesti yhdistyvät elintarvikkeeseen, joka tunnustetaan pelkällä tavanomaisella nimellä, elintarvikkeelle voidaan harkita kuvaavaa nimeä. Ainesosan määrä ilmoitettaisiin tunnustetuista tärkeimmistä tai arvokkaimmista ainesosista, sillä ne ovat ainesosat, jotka kuluttajat yleensä yhdistävät elintarvikkeen nimeen.

Esimerkkejä:

Tavanomainen nimi	Esimerkki kuvaavasta nimestä	Ainesosan määrän ilmoitus
"Lancashire hot pot"	Lammasta ja perunoita sipulin, porkkanoiden ja kastikkeen kera	Lampaanliha
"Chilli con carne"	Naudanjauhelihaa tarhapapujen, tomaattien, paprikan, sipulin ja chilin kera	Naudanjauheliha
"Forloren skildpadde"	Vasikkaa, lihapullia ja kalapullia sipulin, porkkanoiden ja sherrykastikkeen kera	Vasikanliha
"Boudoir"	Keksejä, joissa on kananmunaa	Kananmuna
"Brandade"	Perunasta ja turskasta tehty ruokalaji	Turska
"Cassoulet"	Tarhapapuihin, makkaroihin ja lihanpaloihin perustuva ruokalaji	Liha
"Königinpastete"	Vasikanlihapata, parsaa ja sieniä kuoressa	Vasikanliha
"Königsberger Klopse"	Jauhelihapullia valkokastikkeessa kapristen kera	Liha
"Gulaschsuppe"	Keitto, jossa on naudanlihaa, sipulia ja paprikaa	Naudanliha
"Hutspot"	Pääasiassa porkkanoita ja sipulia sisältävä ruokalaji	Porkkana ja sipuli
"Kåldolmar"	Jauhelihallalla ja riisillä täytetty taiteltu kaalinlehti	Liha
"Kroppkakor"	Perunasta ja vehnäjauhosta tehdyt taikinapallot, jotka on täytetty paistetulla ja savustetulla porsaanjauhelihallalla	Sianliha
"Janssonin kiusaus" tai "Janssons frestelse"	Perunasta ja anjoviksesta tehty ruokalaji	Anjovis

Tätä säännöstä ei pitäisi kuitenkaan tulkita siten, että jokainen nimi, jolla elintarviketta myydään, yhdistyy aina johonkin tiettyyn ainesosaan, ja siksi kyseisen ainesosan määrä täytyy ilmoittaa. Asia on arvioitava tapauskohtaisesti. Ei esimerkiksi ole välttämätöntä ilmoittaa siiderin valmistuksessa käytettyjen omenoiden määrää. Vastaavasti tällä säännöksellä ei myöskään aseteta automaattista velvollisuutta ilmoittaa lihan määrää kestokinkun kaltaisista tuotteista.

⁽¹⁾ Asetuksen 2 artiklan 2 kohdan h alakohdan mukaan "koostetulla ainesosalla" tarkoitetaan ainesosaa, joka koostuu useammasta kuin yhdestä ainesosasta.

⁽²⁾ Tavanomainen nimi sellaisena kuin se on määritelty asetuksen (EU) N:o 1169/2011 2 artiklan 2 kohdan o alakohdassa.

⁽³⁾ Kuvaava nimi sellaisena kuin se on määritelty asetuksen (EU) N:o 1169/2011 2 artiklan 2 kohdan p alakohdassa.

10. Asetuksen 22 artiklan 1 kohdan b alakohdassa säädetään, että "elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa käytetyn ainesosan tai ainesosien ryhmän määrä on ilmoitettava silloin, kun kyseinen ainesosa tai ainesosien ryhmä: [...] b) korostuu merkinnässä joko sanoin tai kuvin tai graafisen esityksen avulla; [...]".

11. Asetuksen 22 artiklan 1 kohdan b alakohdan mukaan ainesosan määrän ilmoittamisvaatimusta sovelletaan,

i) jos tietty ainesosa tai ainesosien ryhmä korostuu merkinnöissä muutoin kuin elintarvikkeen nimessä, esim. seuraavien kaltaisella tiedolla:

— "sisältää kanaa"

— "voilla leivottu"

— "kermainen"

tai jos eri kirjasinkoolla, -värillä ja/tai -tyypillä korostetaan tiettyä ainesosaa tai ainesosien ryhmää muualla etiketissä kuin elintarvikkeen nimessä;

ii) jos kuvallista esitystä käytetään korostamaan valikoidusti yhtä tai useampaa ainesosaa, esim.:

— kalapata, jonka kuvassa on näkyvästi esillä ainoastaan osa kala-ainesosista;

iii) jos ainesosaa korostetaan sen alkuperään viittaavalla kuvalla, esim.

— kuva tai piirros lehmästä maitopohjaisten ainesosien korostamiseksi: maito, voi.

12. Tietynlaisten esitystapojen ei pitäisi katsoa kuuluvan tämän säännöksen piiriin. Esimerkiksi:

— jos esitetään kuva elintarvikkeesta sellaisena kuin sitä tarjotaan myytäväksi; jos kuvallinen esitys on "tarjoiluohdotus" ja kuvallisen esityksen luonne tehdään selväksi eikä se muulla tavoin korosta myytävää elintarviketta ja/tai sen ainesosia;

— jos kuva esittää elintarvikkeen kaikkia ainesosia korostamatta mitään tiettyä ainesosaa;

— jos elintarvikesekoituksen kuvallinen esitys näyttää, miten elintarvike valmistetaan ohjeiden mukaisesti korostamatta mitään tiettyä ainesosaa.

13. Asetuksen 22 artiklan 1 kohdan c alakohdassa säädetään, että "elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa käytetyn ainesosan tai ainesosien ryhmän määrä on ilmoitettava silloin, kun kyseinen ainesosa tai ainesosien ryhmä: [...] c) on olennainen elintarvikkeen luonnehtimiseksi ja sen erottamiseksi tuotteista, joihin se voidaan sekoittaa sen nimen tai ulkomuodon vuoksi."

14. Tämän säännöksen tarkoituksena on vastata kuluttajien vaatimuksiin jäsenvaltioissa, joissa tiettyjen elintarvikkeiden koostumusta säännellään ja/tai joissa kuluttajat yhdistävät tietyt nimet tiettyihin koostumuksiin.

Niiden elintarvikkeiden joukko, joihin tämä säännös todennäköisesti vaikuttaa, on hyvin suppea, sillä säännös on tarkoitettu kattamaan tuotteet, joiden koostumus voi vaihdella huomattavasti jäsenvaltiosta toiseen mutta joita tavalisesti pidetään kaupan samalla nimellä.

Jäsenvaltioiden asiantuntijoiden kanssa käydyissä keskusteluissa on tähän mennessä yksilöity seuraavat tapaukset:

— majoneesi,

— marsipaani.

Ainesosan määrän ilmoittamisvaatimuksen soveltamiseksi kahden edellytyksen on täytyttävä yhtäkaaa. Ainesosan tai ainesosien ryhmän on oltava olennainen

— elintarvikkeen luonnehtimiseksi ja

— sen erottamiseksi tuotteista, joihin se voidaan sekoittaa sen nimen tai ulkomuodon vuoksi.

3. Poikkeukset velvollisuudesta ilmoittaa ainesosan määrä

15. Asetuksen liitteessä VIII vahvistetaan tapaukset, joissa ainesosan määrää ei tarvitse ilmoittaa.

16. Asetuksen liitteessä VIII olevan 1 kohdan a alakohdan i alakohdassa säädetään, että ”1. Määrän ilmoittaminen ei ole pakollista, a) jos kyseessä on ainesosa tai ainesosien ryhmä, i) jonka valutettu nettopaino ilmoitetaan liitteessä IX olevan 5 kohdan mukaisesti; [...]”.

Asetuksen liitteessä IX olevan 5 kohdassa säädetään, että ”jos kiinteää elintarviketta pidetään kaupan astiassa olevassa liemessä, on ilmoitettava myös elintarvikkeen valutettu nettopaino. Jos elintarvike on glaseerattu, ilmoitetaan nettopaino ilman glaseerausta.

Tässä kohdassa ”liemellä” tarkoitetaan jäljempänä mainittuja tuotteita sellaisenaan, mahdollisesti seoksina sekä myös jäädytettynä tai pakastettuina, jos liuos on valmisteesta pelkästään välttämättömien perusainesten apuaineena, jolla ei ole ratkaisevaa merkitystä kuluttajan valinnan kannalta: vesi, suolojen vesiliuokset, suolavesi, elintarvikehappojen vesiliuokset, etikka, sokereiden vesiliuokset, muiden makeutusaineiden vesiliuokset, hedelmä- ja vihannesmehut, kun kyse on hedelmistä ja vihanneksista.”

Asetuksen edellä mainittujen säännösten mukaisesti kaikki tuotteet, joiden etiketissä on ilmoitettava valutettu nettopaino ja nettopaino liitteessä IX olevan 5 kohdan mukaisesti, on näin ollen vapautettu vaatimuksesta antaa erillinen ilmoitus ainesosien määrästä. Ainesosan tai ainesosien ryhmän määrä voidaan laskea ilmoitetusta valutetusta nettopainosta.

Esimerkkejä: tonnikala suolavedessä, ananas sokeriliemessä.

Vastaavasti edellä olevaa periaatetta voitaisiin soveltaa myös silloin, kun liitteessä IX olevan 5 kohdan piiriin kuuluvassa liemessä (esim. auringonkukkaöljyssä) olevan tuotteen merkintä sisältää valutetun nettopainon vapaaehtoiselta pohjalta. Ainesosan tai ainesosien ryhmän määrä voidaan laskea ilmoitetusta valutetusta nettopainosta. Näin ollen ainesosan määrää ei pitäisi tällaisessa tapauksessa olla tarpeen ilmoittaa.

Vapautusta ei sovelleta, jos nettopaino ja valutettu nettopaino ilmoitetaan sekoitettujen ainesosien osalta ja yksi tai useampi näistä ainesosista mainitaan nimeltä tai sitä korostetaan jollakin tavalla. Kunkin ainesosan painoa ei voida laskea jo ilmoitetuista painoista.

Esimerkki: liemessä olevat oliivit ja paprikat. Tällaisessa tapauksessa ainesosan määrä on ilmoitettava sekä oliiveista että paprikoista erikseen.

17. Asetuksen liitteessä VIII olevan 1 kohdan a alakohdan ii alakohdassa säädetään, että ”1. Määrän ilmoittaminen ei ole pakollista, a) jos kyseessä on ainesosa tai ainesosien ryhmä, [...] ii) jonka määrän ilmoittaminen merkinnöissä on jo pakollista unionin säännösten mukaisesti; [...]”.

Unionin säännökset, joihin viitataan tässä kohdassa, on lueteltu jäljempänä. Ainesosan määrää ei tarvitse ilmoittaa, jos lainsäädännössä jo edellytetään kyseisen ainesosan tai ainesosien ryhmän määrän ilmoittamista etiketissä. Sellaisen nektareiden ja hillojen tapauksessa, jotka on valmistettu kahdesta tai useammasta hedelmästä, joita korostetaan erikseen etiketissä sanoin tai kuvin tai jotka ilmoitetaan erikseen elintarvikkeen nimessä, on kuitenkin ilmoitettava myös kyseisten ainesosien määrä tai prosenttiosuus.

Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 1999/4/EY ⁽¹⁾	Kahviuutteet ja sikuriuutteet (2 artikla)
Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2000/36/EY ⁽²⁾	Kaakao- ja suklaatuotteet (3 artikla)
Neuvoston direktiivi 2001/112/EY ⁽³⁾	Hedelmätäysmehut ja tietyt vastaavat valmisteet (3 artiklan 7 kohta: nektareiden hedelmäpitoisuus)
Neuvoston direktiivi 2001/113/EY ⁽⁴⁾	Hedelmähillot, hyytelöt ja marmeladit sekä kastanjasose (2 artikla)

⁽¹⁾ EYVL L 66, 13.3.1999, s. 26.

⁽²⁾ EYVL L 197, 3.8.2000, s. 19.

⁽³⁾ EYVL L 10, 12.1.2002, s. 58.

⁽⁴⁾ EYVL L 10, 12.1.2002, s. 67.

18. Asetuksen liitteessä VIII olevan 1 kohdan a alakohdan iii alakohdassa säädetään, että ”määrän ilmoittaminen ei ole pakollista, a) jos kyseessä on ainesosa tai ainesosien ryhmä, [...] iii) jota käytetään pieninä määrinä aromina; [...]”.

Olisi katsottava, ettei vapautus rajoitu vain "aromeihin", sellaisina kuin ne määritellään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1334/2008⁽¹⁾: sitä sovelletaan kaikkiin ainesosiin (tai ainesosien ryhmiin), joita käytetään pieninä määrinä antamaan makua elintarvikkeeseen (esim. valkosipuli, yrtit, mausteet).

Asetuksessa ei määritellä "pieniä määriä". Se on arvioitava tapauskohtaisesti.

Esimerkkejä: valkosipulileipä, katkarapusipsit, kanasipsit.

19. Asetuksen liitteessä VIII olevan 1 kohdan a alakohdan iv alakohdassa säädetään, että "määrän ilmoittaminen ei ole pakollista, a) jos kyseessä on ainesosa tai ainesosien ryhmä, [...] iv) joka on elintarvikkeen nimessä mutta joka ei vaikuta kuluttajan valintaan siinä jäsenvaltiossa, jossa tuotetta pidetään kaupan, koska sen määrän vaihtelu ei ole olennainen elintarvikkeen määrittämiseksi tai sen erottamiseksi samanlaisista elintarvikkeista; [...]".

Tällä säännöksellä myönnetään vapautus vaatimuksesta ilmoittaa ainesosan määrä silloin, kun elintarvikkeen nimessä mainitun ainesosan määrä ei vaikuta kuluttajan ostopäätökseen.

Vapautusta sovelletaan ainoastaan silloin, kun ainesosan tai ainesosien ryhmän nimi esiintyy elintarvikkeen nimessä. Sitä sovelletaan myös silloin, kun elintarvikkeen nimestä käytetty sanamuoto toistetaan täsmälleen samanlaisena eri puolilla pakkausta. Sitä ei pitäisi soveltaa, jos ainesosan nimi korostuu ja etenkin jos nimi esiintyy erillään elintarvikkeen nimestä ja sellaisissa tiedoissa, jotka kiinnittävät ostajan huomion kyseisen ainesosan esiintymiseen elintarvikkeessa.

Vapautuksen piiriin kuuluvia elintarviketyyppejä ovat ohjeellisesti:

- mallasviski/viski ja vastaavat tuotteet kuten viljavodka,
- tavalliset liköörit, joiden nimityksessä esiintyy ainoastaan alkoholin maustamisessa käytetty ainesosa,
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 110/2008⁽²⁾ liitteessä II olevassa 6 kohdassa tarkoitettu rypäleiden puristejäännöksestä tislattu väkevä alkoholijuoma tai marc, 9 kohdassa tarkoitettu hedelmistä tislattu väkevä alkoholijuoma, 16 kohdassa tarkoitettu maseroimalla ja tislaamalla valmistettu tislattu väkevä alkoholi-juoma (jota edeltää hedelmän nimi) ja 17 kohdassa tarkoitettu Geist (hedelmän tai käytetyn raaka-aineen nimen yhteydessä),
- soijakastike,
- suolatikut,
- unikonsiementikut,
- seesaminsiementikut,
- maissiraksut,
- hunajaolut.

20. Asetuksen liitteessä VIII olevan 1 kohdan b alakohdassa säädetään, että "määrän ilmoittaminen ei ole pakollista, b) jos erityisissä unionin säännöksissä määritellään tarkasti ainesosan tai ainesosien ryhmän määrä ilman, että siitä on ilmoitettava merkinnöissä; [...]".

Unionin lainsäädännössä ei ole säännöksiä, joissa määritellään tarkasti ainesosan määrä ilman, että sitä on ilmoitettava merkinnöissä. Asetuksen liitteessä VIII olevan 1 kohdan b alakohdassa edellytetään "tarkasti määriteltyä määrää". Näin ollen ainesosan vähimmäismäärän edellyttämistä ei pitäisi tämän säännöksen nojalla katsoa vapautuksen perusteeksi.

21. Asetuksen liitteessä VIII olevan 1 kohdan c alakohdassa säädetään, että "määrän ilmoittaminen ei ole pakollista, c) jos on kyse liitteessä VII olevan A osan 4 ja 5 kohdassa tarkoitetuista tapauksista."
22. Asetuksen liitteessä VII olevan A osan 4 kohdassa säädetään, että "sekoituksena elintarvikkeen ainesosana käytetyt hedelmät, vihannekset tai sienet, joista minkään osuus ei ole painona laskettuna muita merkittävämpi ja joita voidaan sekoittaa vaihtelevassa määrin, voidaan merkitä ainesosaluetteloon yhteisnimikkeellä "hedelmiä", "vihanneksia" tai "sieniä", jota seuraa ilmaus "vaihtelevina osuuksina", joita välittömästi seuraa käytettyjen hedelmä-, vihannes- tai sienilajien luettelo. Tässä tapauksessa sekoitus on mainittava ainesosaluettelossa 18 artiklan 1 kohdan mukaisesti elintarvikkeessa olevien hedelmä-, vihannes- tai sienilajien kokonaispainon perusteella."

⁽¹⁾ EUVL L 354, 31.12.2008, s. 34.

⁽²⁾ EUVL L 39, 13.2.2008, s. 16.

Tässä tapauksessa sekoituksen jokaisen ainesosan määrää ei tarvitse ilmoittaa, jos minkään ainesosan osuus ei ole painona laskettuna muita merkittävämpi ja niitä voidaan sekoittaa vaihtelevassa määrin.

23. Asetuksen liitteessä VII olevan A osan 5 kohdassa säädetään, että ”mauste- ja yrttisekoitukset, joissa minkään mauste- tai yrtin paino-osuus ei ole selvästi hallitseva, voidaan ilmoittaa eri järjestyksessä, jos ainesosaluetteloon liitetään jokin asiaankuuluva ilmaisu kuten ”vaihtelevassa suhteessa”.

Tässä tapauksessa sekoituksen jokaisen ainesosan määrää ei tarvitse ilmoittaa, jos sekoituksen minkään ainesosan paino-osuus ei ole selvästi hallitseva.

24. Asetuksen liitteessä VIII olevassa 4 kohdassa säädetään, että ”edellä olevan 22 artiklan 1 kohdan a ja b alakohtaa ei sovelleta a) sellaisiin ainesosiin tai ainesosien ryhmiin, joita koskee maininta ”sisältää makeutusainetta/-aineita” tai maininta ”sisältää sokeria/sokereita ja makeutusainetta/ -aineita”, jos kyseinen maininta ilmoitetaan elintarvikkeen nimen yhteydessä liitteen III mukaisesti; tai b) lisättyihin vitamiineihin ja kivennäisaineisiin, jos kyseinen aine ilmoitetaan ravintoarvoilmoituksessa.”

Samana periaatteen mukaan 22 artiklan 1 kohdan a ja b alakohtaan liittyvää ainesosan määrän ilmoittamista ei pitäisi vaatia sellaisten lisättyjen ravintoaineiden tai muiden aineiden osalta, joilla on ravitsemuksellisia tai fysiologisia vaikutuksia ja jotka ovat ravintolisiin ainesosia, silloin kun ravintoarvotiedot annetaan Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2002/46/EY⁽¹⁾ 8 artiklan mukaisesti.

4. Ainesosan määrän ilmoittamismuodot

25. Asetuksen liitteessä VIII olevan 3 kohdan a alakohdassa säädetään, että ”ainesosan tai ainesosien ryhmän määrä a) on ilmoitettava prosentteina, ja ilmoitetun määrän on vastattava ainesosan tai ainesosien määrää sen/niiden käytön hetkellä [...]”.

Ainesosan ilmoitettu määrä lasketaan valmistusohjeen perusteella sillä hetkellä, kun ainesosa lisätään, eli samalla menetelmällä, jota käytetään ainesosaluettelon järjestyksen määrittämisessä (asetuksen 18 artiklan 1 kohta).

26. Asetuksen liitteessä VIII olevassa 4 kohdassa luetellaan 3 kohdan a alakohdan periaatteeseen joukko poikkeuksia, jotka ovat merkityksellisiä etenkin elintarvikkeille, joista on poistettu vettä jollakin käsittelyllä, haihtuville ainesosille sekä tiivistetyille ja kuivatuille elintarvikkeille ja ainesosille.

Täsmällisemmin:

27. Asetuksen liitteessä VIII olevan 4 kohdan a alakohdassa säädetään, että ”edellä olevasta 3 kohdasta poiketen a) jos elintarvikkeista on poistettu vettä lämpö- tai muulla käsittelyllä, määrä on ilmoitettava prosentteina ja sen on vastattava käytetyn ainesosan tai käytettyjen ainesosien määrää valmiissa tuotteessa, paitsi jos kyseinen määrä tai merkinnoissa ilmoitettu kaikkien ainesosien kokonaismäärä ylittää 100 prosenttia, jolloin prosenttimäärän sijasta ilmoitetaan se ainesosan tai ainesosien painomäärä, joka on käytetty 100 grammaan valmista tuotetta;”.

Ainesosan määrän ilmoittamisen sellaisten elintarvikkeiden osalta, joista on poistettu vettä tuotannon jälkeen (esim. kakut, keksit, piirakat, kuivasuolattu liha), on perustuttava ainesosan määrään sekoitusvaiheessa ilmaistuna prosentteina valmiin tuotteen määrästä. Esimerkiksi:

”Voikeksin” osalta ainesosan määrä tarvitsee ilmoittaa ainoastaan voista, ja laskelman on oltava seuraavanlainen:

Ainesosien paino:

Jauhot: 100 g

Sokeri: 40 g

Voi: 50 g

Munat: 10 g

Ainesosien kokonaispaino sekoitusvaiheessa: 200 g

Valmiin tuotteen kokonaispaino paistamisen jälkeen: 170 g

Voin prosenttiosuuden laskeminen ainesosan määrän ilmoittamista varten: $(50/170) \cdot 100 = 29,4\%$ voita.

Koska voin osuus ei ylitä 100:aa prosenttia, voin määrä on ilmoitettava prosentteina lopputuotteesta (eli 29,4 %).

⁽¹⁾ EYVL L 183, 12.7.2002, s. 51.

Siinä tapauksessa, että ainesosan ilmoitettava määrä on enemmän kuin 100 prosenttia lopputuotteesta, se on ilmoitettava niiden ainesosien painon perusteella, jotka on käytetty 100 grammaan valmista tuotetta. Esimerkiksi:

Sianlihasta tehdyn kuivalihavalmisteen (salami) osalta ainesosan määrä tarvitsee ilmoittaa ainoastaan sianlihasta, ja laskelman on oltava seuraavanlainen:

Ainesosien paino:

Sianliha: 120 g

Suola: 4,1 g

Maitojauhe: 3 g

Muut ainesosat 2,9 g

Ainesosien kokonaispaino sekoitusvaiheessa: 130 g

Valmiin tuotteen kokonaispaino: 100 g

Sianlihan prosenttiosuuden laskeminen ainesosan määrän ilmoittamista varten: $(120/100) \cdot 100 = 120\%$ sianlihaa.

Koska sianlihan osuus on yli 100 prosenttia, prosenttiosuus on korvattava tiedolla, joka perustuu siihen porsaanlihan määrään, joka on käytetty valmistettaessa 100 grammaa salamia (eli ainesosan määrä voitaisiin ilmoittaa seuraavasti: "100 grammaan salamia on käytetty 120 grammaa porsaanlihaa").

28. Asetuksen liitteessä VIII olevan 4 kohdan b alakohdassa säädetään, että "edellä olevasta 3 kohdasta poiketen [...] b) haihtuvien ainesosien määrä on ilmoitettava niiden valmiissa tuotteessa olevien paino-osuuksien perusteella;"

Haihtuvien ainesosien (esim. brandy kakussa tai vanukkaassa) määrän ilmoittamisen on perustuttava ainesosan määrään sekoitusvaiheessa ilmaistuna prosentteina valmiin tuotteen painosta.

29. Asetuksen liitteessä VIII olevan 4 kohdan c alakohdassa säädetään, että "edellä olevasta 3 kohdasta poiketen [...] c) tiivistäinä tai kuivattuina lisättyjen, valmistuksen yhteydessä ennastettujen ainesosien määrä voidaan ilmoittaa niiden tiivistämistä tai kuivausta edeltäneen paino-osuuden perusteella;"

Edellä mainittu poikkeus on luettava yhdessä asetuksen liitteessä VII olevassa A osassa olevan 2 kohdan kanssa, jossa säädetään, että "tiivistäinä tai kuivattuina lisätyt ainesosat, jotka ennastetaan valmistuksen yhteydessä, voidaan ilmoittaa niiden tiivistämistä tai kuivausta edeltäneen painon mukaisessa järjestyksessä." Jos elintarvikealan toimija ilmoittaa ainesosat liitteessä VII olevassa A osassa olevan 2 kohdan mukaisesti, sen on myös ilmoitettava ainesosien määrä liitteessä VIII olevan 4 kohdan c alakohdan mukaisesti.

30. Asetuksen liitteessä VIII olevan 4 kohdan d alakohdassa säädetään, että "edellä olevasta 3 kohdasta poiketen [...] d) jos tiivistetty tai kuivattu elintarvike on tarkoitus ennastaa vettä lisäämällä, ainesosien määrä voidaan ilmoittaa niiden ennastetussa tuotteessa olevien paino-osuuksien perusteella."

Edellä mainittu poikkeus on luettava yhdessä asetuksen liitteessä VII olevassa A osassa olevan 3 kohdan kanssa, jossa säädetään, että "tiivistäinä tai kuivattuina lisätyt ainesosat, jotka on tarkoitus ennastaa vettä lisäämällä, voidaan ilmoittaa niiden ennastetussa tuotteessa olevien osuuksien mukaisessa järjestyksessä, jos ainesosaluetteloon liitetään jokin asiaankuuluva ilmaisu, kuten "ennastetun tuotteen ainesosat" tai "käyttövalmiin tuotteen ainesosat." Jos elintarvikealan toimija ilmoittaa ainesosat liitteessä VII olevassa A osassa olevan 3 kohdan mukaisesti, sen on myös ilmoitettava ainesosien määrä liitteessä VIII olevan 4 kohdan d alakohdan mukaisesti.

31. Ainesosien määrän ilmoittamisessa olisi viitattava ainesosiin sellaisina kuin ne ovat ainesosaluettelossa. Ilmoitettujen ainesosien, esim. "kana", "maito", "muna", "banaani", määrä olisi ilmoitettava valmistamattomana/kokonaisena, sillä käytetyt nimet eivät sisällä tietoa valmistuksesta ja niistä saa näin ollen sen käsityksen, että elintarvike on valmistamaton/kokonainen. Ainesosien, jotka yksilöidään nimillä, joista käy ilmi, että niitä on käytetty muutoin kuin valmistamattomina/kokonaisina, esim. "paistettu kana", "maitojauhe", "kandeeratut hedelmät", määrä olisi ilmoitettava sellaisena kuin niitä on käytettyinä.

32. Asetuksen liitteessä VII olevassa A osassa olevassa 1 kohdassa säädetään, että lisätty vesi ja haihtuvat ainesosat ilmoitetaan niiden valmiissa tuotteessa olevien paino-osuuksien mukaisessa järjestyksessä. Tätä ei kuitenkaan sovelleta lisättyyn veteen, jos sen määrä ei ylitä 5:tä prosenttia lopputuotteen painosta. Tätä poikkeusta ei sovelleta lihaan, raakalihavalmisteisiin, jalostamattomiin kalastustuotteisiin ja jalostamattomiin simpukoihin.

Jos lisätyn veden määrä on alle 5 prosenttia, se on silti otettava huomioon laskettaessa ainesosien määrää sen ilmoittamista varten sellaisen elintarvikkeen osalta, johon on lisätty vettä.

33. Merkinnöissä ilmoitetut määrät ovat mainittavan ainesosan tai ainesosien ryhmän keskimääräisiä määriä. Keskimääräinen määrä tarkoittaa sitä ainesosan tai ainesosien ryhmän määrää, joka on saatu noudattamalla valmistusohjetta ja hyvää tuotantotapaa ja ottaen huomioon normaali valmistuksessa tapahtuva vaihtelu.

5. Ainesosan määrän sijainti ilmoituksen paikkamerkinnoissä

34. Ainesosien määrä on asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa lueteltu pakollinen tieto, ja se on esitettävä etiketissä 13 artiklan ”Pakollisten tietojen esittäminen” sääntöjen mukaisesti.

35. Asetuksen liitteessä VIII olevan 3 kohdan b alakohdassa säädetään, että ”ainesosan tai ainesosien ryhmän määrä [...] b) on oltava nähtävissä joko elintarvikkeen nimessä tai sen välittömässä läheisyydessä taikka ainesosaluettelossa sen ainesosan tai ainesosien ryhmän yhteydessä, johon kyseinen merkintä liittyy.”

36. Liitteessä VII olevaan B osaan sisältyvämmien ainesosien ryhmien, joita ei sen vuoksi voida esittää yksin ainesosaluettelossa, ainesosien määrän on oltava nähtävissä joko elintarvikkeen nimessä tai sen välittömässä läheisyydessä.

37. Niiden elintarvikkeiden, jotka on tällä hetkellä vapautettu ainesosien luetteloinimisesta, ainesosien määrän on oltava nähtävissä joko elintarvikkeen nimessä tai sen välittömässä läheisyydessä, ellei ainesosien luetteloa ilmoiteta vapaaehtoisesti merkinnöissä, jolloin ainesosien määrä voi olla nähtävissä ainesosaluettelossa.
