

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Mustialankatu 3
00790 Helsinki
kirjaamo@evira.fi

Viite Dnro Evira/5936/0900/2018

Asia Lausunto Eviran ohjeluonnoksesta 17068, versiosta 2. ”Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille”

Suomen Leipuriliitto ry (jäljempänä Leipuriliitto) kiittää mahdollisuudesta antaa asiassa lausunto ja toteaa seuraavaa:

Otamme kantaa tässä lausunnossa ainoastaan kauraleivän määritelmään, josta on oppaan luonnoksessa mainita sivulla 42 kohdassa *Esimerkki. Kauraleipä versus kaurasekaleipä*.

Luonnoksessa todetaan, että ”*Evira ohjeistaa, että jos leipää myydään kauraleivän nimellä, tulisi kauraa olla vähintään 50 % viljaraaka-aineesta. Muuten leipää kutsuttaisiin sitä kuvaamalla tarkemmalla nimellä, esim. kauravehnäleipä, kaurasekaleipä tai tms*”.

Leipuriliitto toteaa, että edellä mainittu tarkoittaisi käytännössä sitä, että vain teollisesti leivottu ”kauraleipä” voi olla jatkossa ”kauraleipää” ja perinteisellä käsityöleivonnalla tehty ”kauraleipä” olisi jatkossa ”kaurasekaleipää”. Tuollainen ohjeistus olisi ”isku vasten pienten käsityövaltaisten kauraleipää valmistavien leipomoiden kasvoja”.

Leipuriliitto toteaa, että asia on myös juridisesti ongelmallinen, kun ei ole ylipäänsä olemassa määritelmää siitä, mikä on leipä (siis mikä on leivän määritelmä). Näkemyksemme on, että tällaista määritelmää ei tule myöskään tehdä. Lisäksi ruisleivän ja täysjyväleivän osalta määritelmä perustuu yhteiseen Evira/ETL/Leipuriliitto laatimaan suositukseen. Kyseiset suositukset on laadittu ruisleivän osalta vuonna 2008 ja täysjyväleivän osalta vuonna 2009. Nyt kauraleivän osalta tulisikin Eviran yksipuolinen ohjeistus. Tällainen toimintamalli näyttää hyvin erikoiselta ja juridisesti kestävämmältä! Jos määritelmä jää tuohon muotoon, kuin se nyt luonnoksessa on, niin herää myös kysymys, voiko yritys saada oiva-tarkastuksessa arvosanan ”korjattavaa”, jos yrityksen myymässä kauraleivässä kauran osuus viljaraaka-aineista on alle 50%?

Leipuriliitto korostaa, että tässä asiassa on olennaista huomioida erikseen se, mikä on leivän markkinointinimi (brändinimi) ja mikä on leivän virallinen ns. kauppatavan mukainen nimi. Jos oppaaseen jäisi tuollainen ohjeistus kauraleivän määritelmän osalta, niin herää kysymys, mikä vaikutus tällä olisi yritysten vuosikymmeniä käyttämiin tuotteiden markkinointinimiin, kuten esimerkiksi Kotileipomo Siiskonen Oy:n myymään Siiskosen Kauraleipään (siis tähän markkinointinimeen), jossa kauran määrä viljaraaka-aineista on noin 23 % (ainesosista kaurahiutale 15,2 %)? Kotileipomo Siiskonen on käyttänyt ko. tuotteesta nimeä Kauraleipä jo vuodesta 1964 lähtien.

Leipuriliiton näkemyksen mukaan on selvää, että Eviran ei tule laatia sellaista ohjeistusta, joka vaarantaa yritysten perinteisten ja vuosikymmeniä käytössä olleiden markkinointinimien käytön.

Jos Leipuriliiton näkemyksen vastaisesti oppaaseen jää luonnoksessa mainittu ohjeistus, niin siinä tapauksessa Eviran tulee myös ohjeistaa, että tällä uudistuksella ei puututa mitenkään yritysten käyttämiin tuotteiden markkinointinimiin. Eli esimerkiksi Siiskosen Kotileipomo (ja muut vastaavalla tavalla ”kauraleipää” myyvät käsityövaltaiset leipomot) voi myydä jatkossakin ko. leipää entiseen tapaan Kauraleivän nimellä. Mutta Siiskosen tulee kuitenkin lisätä leivän tuotepakkaukseen maininta, että leivän kauppatavan mukainen nimi on ”kaurasekaleipä”.

Leipuriliitto korostaa, että jos oppaaseen tulee jonkinlainen uusi ohjeistus kauraleivän määritelmän osalta, niin kaikissa tapauksissa uudistukseen tarvitaan pitkä siirtymäaika.

Oppaan luonnoksessa sivulla 42 todetaan, että ”Kauraleivässä on Leipuriliiton mukaan käytetty perinteisesti kauraa viljaraaka-aineista 13 – 25 %”

Leipuriliitto ihmettelee, että Leipuriliiton nimi on mainittu sivun 42 esimerkissä. Lisäksi Leipuriliiton näkemys on tuotu oppaassa esille virheellisellä tavalla. Tähän liittyen Leipuriliitto muistuttaa, että marraskuussa 2017 Eviran, ETL:n ja Leipuriliiton yhteisessä palaverissa toimme ETL:n kanssa yhdessä esille, että ***perinteisellä käsityöleivonnalla valmistetuissa ”kauraleivissä ”on käytetty kauraa viljaraaka-aineista 13 - 25 %.*** Leipuriliiton ja ETL:n yhteisessä 13.12.2017 Eviraan lähetetyssä lausunnossa totesimme, että ***”Useimmat markkinoilla olevat 13-25 % kauraa sisältävät leivät ovat siten perinteisiä tuotteita, joiden nimi on vakiintunut”.***

Yhteenvedona toteamme, että Eviran ei tule Elintarviketieto-oppaassa *ohjeistaa, että jos leipää myydään kauraleivän nimellä, kauraa tulisi olla vähintään 50 % viljaraaka-aineesta*. Vähintäänkin Eviran tulee samalla ohjeistaa ja korostaa sitä, että ohjeistuksessa on kyse ns. kauppataivan mukaisesta nimestä, eikä siinä puututa mitenkään leipomoiden tuotteesta käyttämään markkinointinimeen (brändinimeen).

Kunnioitavasti

SUOMEN LEIPURILIITTO RY



Mika Väyrynen
toimitusjohtaja