



Asetus tarjoilupaikkojen LIHAN ALKUPERÄMERKINNÖISTÄ tulee voimaan 1.5.2019

Asetus koskee naudan, sian, lampaan,
vuohen ja siipikarjan lihaa.

LIHAN ALKUPERÄMAA TULEE ILMOITTAA

Tarjoilupaikassa käsitellään tuoretta, jäähdytettyä tai jäädytettyä (esim. pakastettua) lihaa, joka valmistetaan ruoaksi.

ESIMERKKEJÄ

- ravintolaan tulee valmiiksi leikattuna maustamattomia, tuoreita lihapihvejä, jotka maustetaan ja paistetaan.
- ravintolassa leikataan tuoreesta lihasta pihvejä, jotka maustetaan ja paistetaan.
- ravintola muotoilee tuoreesta vähemmän kuin 1 % suolaa sisältävästä jauhe-
lihasta pihvejä, jotka maustetaan ja kypsennetään.

ALKUPERÄMAATA EI TARVITSE ILMOITTAA

Tarjoilupaikkaan tulee valmiiksi maustettua ja/tai kypsennettyä lihaa.

ESIMERKKEJÄ

- ravintolaan tulee valmiiksi maustettuja lihapihvejä (raakalihavalmiste), jotka ravintolassa paistetaan.
- ravintolaan tulee valmiiksi kypsennettyä lihaa (lihavalmiste), jota tarjoillaan joko kylmänä tai kuumana.
- ravintolaan tulee valmiiksi suolattua raakaa lihaa, jossa suolaa on enemmän kuin 1 % (raakalihavalmiste). Ravintola kypsentää sen ja tekee siitä annoksen.

KESPRO

JOTTA ULKONA SYÖMINEN
OLISI VASTUULLISEMPAA.