

Suomalaisen laatuhanajan vaatimukset ja Hyvää Suomesta -merkin käyttöoikeus

Yleistä

Hunajan yleiset laatuvaatimukset on määritetty hunajadirektiivissä. Suomessa elintarvikkeena myytävän hunajan tulee täyttää vähintään EU-neuvoston hunajadirektiivin 74/409/ETY vaatimukset.

Ruokatieto Yhdistys ry ja Suomen Mehiläishoitajain Liitto ovat laatineet EU:n hunajadirektiiviä tiukemmat, Hyvää Suomesta -merkin käyttöön oikeuttavat laatuvaatimukset. Hyvää Suomesta -merkin käyttöoikeus edellyttää paitsi tavanomaista selvästi parempaa laatua, myös jatkuvaa laadun valvontaa. Laadun seurantatutkimukset teetetään ulkopuolisella laboratoriollla, ja tulosten perusteella ohjataan tuottajia käsittelemään hunajaa hellävaraisesti ja oikein. Tietoja tutkimustuloksista saa Suomen Mehiläishoitajain Liiton toimistosta.

Hyvää Suomesta -merkki hunajapakkauksessa kertoo ostajalle, että kyseessä on 100-prosenttisesti suomalainen korkealuokkainen luonnontuote – aito laatuhanaja.

Laatuhanajan vaatimukset

1. Hydroksimetyyllifurfuraali eli HMF-pitoisuus kuvaa hunajan tuoreutta ja elinvoimaa. HMF muodostuu hunajaan sokerien hajoamistuotteena. Muodostumisnopeus riippuu säilytysajasta ja ennen kaikkea säilytyslämpötilasta. Lämpötilan nousu kiihdyttää HMF:n muodostumista. Direktiivin mukaan HMF:a saa olla hunajassa enintään 40 mg/kg, mutta laatuhanajalla enimmäispitoisuus on enintään 15 mg/kg. Hellävaraisesti käsitelty hunaja täyttää laatuhanajan HMF-vaatimuksen noin kolme vuotta.
2. Entsyymit tuhoutuvat herkästi hunajaa lämmitettäessä. Myös ne kuvaavat hunajan tuoreutta ja elinvoimaa. EU-direktiivin mukaan diastaasientsyymien pitoisuuden on oltava vähintään 8 Goethe-astetta. Useat maat ovat kuitenkin siirtyneet käyttämään invertaasientsyymien pitoisuutta laadun mittarina, koska se on selvästi herkempi hunajan kuumentamiselle kuin diastaasi. Alle 35 mg/kg pitoisuudet invertaasilla ovat merkinä kovasta lämpökäsittelystä. Hunajan luontainen invertaasipitoisuus on yleensä yli 60–200 mg/kg.
3. Hunajan kosteuspitoisuuden tulisi olla 16,5–17,5 %:n välillä. Käymisherkyys lisääntyy nopeasti, kun hunajan kosteus ylittää 19 %. Hunajadirektiivin mukaan kosteuspitoisuuden tulee olla alle 21 %; kanervahunajalla alle 23 %. Laatuhanajan kosteuspitoisuus saa olla enintään 19 %; kanervahunajan enintään 21 %.
4. Oleellinen osa laatuarvostelua on hunajan aistinvarainen arvostelu. Siinä tarkastellaan seuraavia pakkaukseen ja hunajaan liittyviä asioita: pakkaus- ja pakkaajamerkinnot, pakkauksen ulkonäkö ja laatu, hunajan käyminen, kerrostuminen, roskaisuus, käsittely, kiteytyminen ja kovuus sekä väri, haju, maku.
5. Suomalaisuus kontrolloidaan siitepölyanalyysin avulla sekä tarvittaessa muilla tarvittavilla toimenpiteillä, jotta voidaan olla varmoja hunajan alkuperästä.
6. Tarvittaessa tehdään lisäksi seuraavia analyyskejä: sähkönjohtavuus ja tuhkapitoisuus, happopitoisuus, kiinteät aineet, jäämät sekä väärennöksiä epäiltäessä sokerikoostumus ja proliini.

7. Pakattaessa juoksevaa hunajaa suositellaan, että hunajan pakkausmerkintöihin lisätään seuraavaa:
Pakattu juoksevana – saattaa kiteytyä.

Laadun mittaaminen ja sanktiot

Aistinvaraisen arvioinnin tekee joko SML:n hunajantarkastustoimikunta tai SML:n johtokunnan määräämä henkilö. Laboratorioanalyysit tehdään tarkoitukseen parhaiten sopivassa paikassa.

Mikäli valvonnassa havaitaan määräysten rikkomista, siitä rangaistaan. Kun kyseessä on väärennös tai sekoite, laatumerkin käyttöoikeus menetetään peruuttamattomasti. Muut rikkomukset aiheuttavat huomautuksen, ja kaksi huomautusta peräkkäisinä vuosina aiheuttaa merkin käyttöoikeuden menetyksen määräajaksi.

Näytteiden otanta

Näytteitä otetaan seuraavalla tavalla: pyydetään pakkaajilta tai tuottajilta tai molemmilta, kerätään kaupoista tai muulla sopivalla tavalla.

Laatumerkin käyttöoikeus

Merkin käyttöoikeus myönnetään tuottajalle ja/tai pakkaajalle anomusta vastaan korvauksetta. Anomuksen mukana lähetetään vähintään 300 g tölkki hunajaa, joista voidaan alustavasti todeta tuotteen hyväksyntä laatujärjestelmään. Laatumerkin käyttäjistä ylläpidetään rekisteriä, jonka avulla todennetaan merkillä varustettujen tölkkien osto-oikeus. Merkillä varustettua tölkkiä ei saa käyttää, mikäli käyttöoikeutta ei ole myönnetty tai se on evätty.

Muilta osin noudatetaan yleisiä Hyvää Suomesta -merkin sääntöjä.

Hunajan laatuvalvontaa koskevat valitukset tulee osoittaa SML:n johtokunnalle.

Suomen Mehiläishoitajain Liitto SML r.y.

Kasarmikatu 26 C 34

00130 Helsinki

Puh. 010 387 4770 tai 044 306 3200

Sähköposti: sml@hunaja.net

Ruokatieto Yhdistys ry

Vanha talvitie 2 a 16

00580 Helsinki