

## Lihan ja lihatuotteiden määritelmät

Elintarvikelainsäädännössä on joidenkin elintarvikeryhmien osalta hyvinkin tarkat määritelmät, joita pitää noudattaa jotta myytävä elintarvike voidaan luokitella kuuluvaksi ko. ryhmään. Näiden vaatimusten täyttäminen on tärkeätä, koska vaatimuksen useimmiten ulottuvat valmistusaineiden lisäksi myös muihin ainesosiin mm lisäaineisiin. EU:lla on joidenkin elintarvikkeiden osalta hyvinkin tarkat vaatimukset, ja taas joidenkin osalta vaatimuksia ei ole. Jälkimmäisessä tapauksessa kansallisilla säädöksillä voidaan määrätä elintarvikkeen tai elintarvikeryhmän koostumusvaatimuksista, mutta näillä määräyksillä ei kuitenkaan periaatteessa saa estää toisesta EU-maasta hyväksyn elintarvikkeen pääsyä markkinoille vaikka kansalliset vaatimukset eivät täytyisikään.

Lihan ja lihatuotteiden osalta on EU-tasoisia määräyksiä kahdenlaisia. Ensinnäkin määräykset eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta määrittelee lihan, lihatuotteet ja lihavalmisteet, mutta myös pakkausmerkintävaatimuksissa määritellään mm liha. Lisäksi Suomessa on erilliset kansalliset määräykset joidenkin lihatuotteiden osalta (makkarat).

Alla olen luetellut joitakin tärkeimpiä määräyksiä niin kuin ne lainsäädäntöömme on kirjattu.

**Liha/hygieniamääräykset:** kaikki kotieläiminä pidettyjen nautaeläinten, mukaan lukien vesipuhveli ja bi-

soni, sikojen, lampaiden, vuohien, ja kavioläinten elintarvikkeeksi soveltuvat osat (MMMa lihahygieniasta).

– siipikarjan liha: kanojen, kalkkunoiden, helmikanojen, ankkojen ja hanhien elintarvikkeeksi soveltuvat osat (MMMp siipikarjan lihahygieniasta).

Määritelmiä sovelletaan kaikessa lihan käsittelyssä.

**Liha/pakkausmerkintämääräykset:** Nisäkkäiden ja lintujen luurankolihakset sekä pallealiha ja puremalihakset. Luonnostaan lihaan liittyvä rasva ja/ tai sidekudosproteiini eivät saa ylittää eri eläinlajeille asetettuja enimmäismääriä. Määritelmää käytetään elintarvikkeen lihapitoisuuden laskemiseksi ja ilmoittamiseksi pakkauksessa.

– koneellisesti erotettu liha: mekaanisesti luista luutumaksi leikkaamisen jälkeen poistettu liha mikäli lihassyyn rakenne käsittelyssä muuttuu tai häviää. Mikäli syyrakenne ei muutu ja vaatimukset mikrobiologisesta laadusta sekä kalsiumpitoisuudesta täytyvät fraktio voidaan määritellä lihaksi.

– elimet: kieli, sydän, maksa, munuainen, keuhko, aivot ja kateenkorva

– silava: sian nahanalainen rasvakudos

– kamara: sian syötävä nahka

– siipikarjan nahka: siipikarjan syötävä nahka

– päännliha: naudat ja hevosen päästä irrotettua lihaa

– muut lihaan verrattavat valmistusaineet: ryhmänimi käytettäväksi lihavalmisteissa koneellisesti erotetun li-

han, elimien, silavan, kamaran, siipikarjan nahan ja päänlihan yhteismäärästä (KTMas elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä, KTMp makkaran koostumuksesta).

Lihatuote: jauheliha, raakalihavalmiste, lihavalmiste, eräät teuraseläimistä saatavat elintarvikkeet ja gelatiini (MMMp lihavalmistehygieniasta).

**Lihavalmiste:** lihatuote, joka on käsitelty kuumentamalla, kypsytämällä, kuivaamalla tai savustamalla taikka näiden käsitelyjen yhdistämisellä ja jonka leikkauspinnalla ei enää ole tuoreen lihan ominaisuuksia. Lihavalmiste voi sisältää myös muita elintarvikkeita kuin lihaa (MMp lihavalmistehygieniasta).

– liharuokavalmiste: kääritty ja kypsytetty tai esikypsytetty lihavalmiste, jonka säilyminen perustuu ennen kaikkea kylmäsäilytykseen (MMp lihavalmistehygieniasta).

**Jauheliha:** jauhettua tai muulla tavalla hienonnettua lihaa. Jauhelihalla tarkoitetaan myös pihviksi muotoiltua jauhettua tai muulla tavalla hienonnettua lihaa (MMMp jauhelihan ja raakalihavalmisteiden hygieniasta). Erilliset koostumusvaatimukset rasvapitoisuuden ja sidekudosproteiinin osalta eläinlajista riippuen. Vähärasvaisen jauhelihan rasvapitoisuus korkeintaan 7%.

**Raakalihavalmiste:** kypsentämätön lihatuote, joka on valmistettu kokonaan tai osittain lihasta tai jauhelihasta ja jota ei ole käsitelty kuumentamalla, kypsytämällä, kuivaamalla tai savustamalla taikka näiden käsitelyjen yhdistelmällä. Raakalihavalmisteeseen on lisätty suolaa, mausteita, lisäaineita tai muita elintarvikkeita (MMMp jauhelihan ja raakalihavalmisteiden hygieniasta).

**Makkara:** suoleen tai muuhun päällykseen tai muottiin tehtyä elintarviketta jonka oleellisena valmistusaineena on liha.

Makkarat jaetaan valmistusmenetelmän ja käyttötarkoituksen mukaan kestromakkaroihin (valmistuslämpötila enint. + 30°C) sekä leikkele- ja ruokamakkaroihin (valmistuslämpötila väh. + 65°C).

Makkaroiden tulee täyttää seuraavat koostumusvaatimukset: Kestomakkarassa lihan ja lihaan verrattavien valmistusaineiden

yhteismäärä väh. 95%, leikkelemakkarassa väh. 50% ja ruokamakkarassa väh. 45%. Leikkele- ja ruokamakkarassa tärkkelyksen määrä saa olla enintään 8% ja proteiiniavalmisteiden 3%.

Leikkele- ja ruokamakkarassa saa nimittää A-luokan makkaraksi, jos se täyttää seuraavat ehdot:

- valmistusaineen käytetyn lihan ja muiden lihaan verrattavien valmistusaineiden yhteismäärä väh. 63%
- muina lihaan verrattavina valmistusaineina käytetty vain elimiä, silavaa tai muuta rasvaa, kamaraa tai siipikarjan nahkaa
- elimistä on käytetty vai kieltä, sydäntä tai maksaa
- siipikarjan nahan tai kamaran osuus enintään 6%
- valmistusaineena ei käytetty tärkkelystä tai perunajauhoja.

## ■ Raymond Tuominen

*Lihateollisuuden tutkimuskeskus*

Vuonna 2002 Lihalehdessä alkanut Lihateollisuusopisto kouluttaa -sarja on tiivis peruspaketti liha-alan tärkeistä asioista. Lihateollisuusopiston asiantuntijoiden tekemän sarjan 20 ensimmäisessä osassa käytiin pääpiirteittäin läpi eri eläinlajien teurastus, leikkuu ja jalostusprosessit. Myös lihakseen rakenne, koostumus, mureus ym. tuotteiden laatuun vaikuttavat seikat selostettiin yleisajuisesti.

Vuonna 2004 esiteltiin lihateollisuuden ja -hygienian kannalta keskeisimmät mikrobit. Vuonna 2005 sarja täydennetään mm. lihan ravitsemuksellisia ja kemiallisia ominaisuuksia esittelemällä.

Sarjan osat löytyvät pdf-muodossa Lihalehden nettisivuilta [www.lihakeskusliitto.fi](http://www.lihakeskusliitto.fi)