

Sisällys

1	Yleistä	1
1.1	Valtioneuvoston periaatepäätökset	1
1.2	Motivan vastuullisten elintarvikehankintojen opas	2
1.3	Asiakkaat.....	2
1.4	Hallitusohjelman linjaukset (Rinne I).....	3
1.5	Kasvikset lautaselle.....	3
2	Toimittajaa sekä puitesopimuksen mukaisia tuotteita ja palveluita koskevat yleiset vaatimukset	4
2.1	Energiatehokkuussopimus.....	4
2.2	Kuljetukset	4
2.3	Pakkaukset.....	5
2.3.1	Pakkausten merkintä	5
2.3.2	Elintarvikkeiden pakkausmateriaalit	5
2.3.3	Pakkausten kierrättäminen	6
2.4	Hävikin hallinta	6
2.5	Jätehuolto.....	7
2.6	Hankinnoilla työllistäminen.....	7
2.7	Yritys- ja yhteiskuntavastuuohjelma	7
2.8	Ympäristöasioiden hallintatoimenpiteet.....	8
3	Tuoteryhmä- ja tuotekohtaiset vaatimukset.....	8
3.1	Maitotaloustuotteet ja kananmunat.....	9
3.1.1	Maidot/Maitojuomat.....	9
3.1.2	Kananmunat ja kananmunatuotteet	9
3.2	Lihat, lihavalmisteet ja valmisruoat.....	11
3.2.1	Naudanliha.....	11
3.2.2	Riista ja muut.....	11
3.2.3	Sianliha.....	11
3.2.4	Broilerinliha	12
3.2.5	Kalat ja kalavalmisteet.....	12
3.3	Vihannekset, juurekset ja hedelmät.....	13
3.4	Lähirooka	14
3.5	Reilun kaupan tuotteet.....	14
3.6	Palmuöljy	14
3.7	Luomutuotteet	15

3.8	Soija	16
3.9	Hedelmät, vihannekset ja juurekset.....	16
3.10	Non-food -tuotteet.....	16
3.10.1	Keittiön siivous- ja teknokemian tuotteet	17
3.10.2	Keittiön ammattilaisille tarkoitetut mikrokuitusiivoustuotteet	17
3.10.3	Keittiön pehmopaperit	18
3.10.4	Kertakäyttötuotteet.....	18

VASTUULLISUUDEN PERIAATTEIDEN JA VAATIMUSTEN HUOMIOON OTTAMINEN

1 Yleistä

Tässä dokumentissa kuvataan vastuullisuuden periaatteita ja vaatimuksia, joita Toimittajan tulee ottaa huomioon (periaatteet) ja noudattaa (vaatimukset) puitesopimuskaudella.

Periaatteet ja vaatimukset on jaettu kahteen luokkaan:

1. Toimittajaa (ja sen alihankkijoita ml. voimavarayksiköt) sekä puitesopimuksen mukaisia tuotteita ja palveluita koskevat yleiset vaatimukset
2. Tuoteryhmä- ja tuotekohtaiset vaatimukset.

Kohdan 1 mukaiset yleiset vaatimukset koskevat Toimittajaa ja kaikkia sopimustuotteita sekä Toimittajan tuottamaa, tämän puitesopimuksen mukaista palvelua. Tuoteryhmäkohtaiset sekä tuotekohtaiset vaatimukset koskevat liitteen 2 (Tuote- ja hintaluettelo) mukaisia tuotteita.

Periaatteet ja vaatimukset perustuvat ravitsemus- ja ruokasuositukseen ja/tai sydänmerkkituotteiden kriteereihin, valtioneuvoston periaatepäätöksiin, Motivan vastuullisten elintarvikehankintojen oppaaseen sekä Asiakkaiden esiin tuomiin näkökulmiin.

Lopulliset valinnat tuotteiden käytöstä sopimuskaudella tekee aina Asiakas.

1.1 Valtioneuvoston periaatepäätökset

Valtioneuvoston periaatepäätökset ovat luonteeltaan poliittisia kannanottoja, ohjeita ja suuntaviivoja, jotka koskevat Hanselin Asiakkaita. Lopulliset päätökset niiden käytäntöön soveltamisesta tekee Asiakas. Asiakas noudattaa valtioneuvoston periaatepäätöksiä omien strategisten päätöstensä mukaisesti. Toimittaja huomioi Asiakkaan vaatimukset käytännön toteutuksessa.

Valtioneuvoston periaatepäätöksessä kestävien ympäristö- ja energiaratkaisujen (<http://www.tem.fi/cleantech>) edistämisestä **julkisissa hankinnoissa** 13.6.2013 suositellaan, että **keittiöissä ja ruokapalveluissa on hankittava ravitsemussuositusten mukaista** sekä luonnonmukaisesti tuotettuja, **kasvispainotteisia tai sesonginmukaisia elintarvikkeita**. Siinä suositellaan myös, että julkisissa keittiöissä tarjotusta ruoasta 20 prosenttia on luomua vuoteen 2020 mennessä. Lisäksi suositellaan, että julkisissa ruokapalveluissa on pyrittävä järjestelmällisesti ruokahävikin vähentämiseen ja energiatehokkuuden parantamiseen.

Valtioneuvoston periaatepäätöksessä lähiruoka -ohjelmaksi 16.5.2013 suositellaan muun muassa, että **lähiruoan osuutta julkisissa keittiöissä lisätään**, tuotantoa monipuolistetaan ja lisätään, jalostusastetta nostetaan ja alalla toimivien yhteistyötä lisätään (<https://mmm.fi/lahiruoka>).

Valtioneuvoston periaatepäätöksessä 16.5.2013 Lisää luomua! Hallituksen luomualan kehittämisohjelma ja kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020

suositellaan, että luomuruoan osuutta julkisissa keittiöissä lisätään (<https://mmm.fi/luomu>).

Valtioneuvoston periaatepäätöksessä Suomen Itämeren alueen strategiasta 2.11.2017 **suositellaan muun muassa lisäämään kotimaisen kalan käyttöä, biokaasun liikennekäyttöä ja ravinteiden kierrätystä, edistämään ympäristön kannalta kestävien biopohjaisten pakkausten ja logistiikkaratkaisujen käyttöönottoa** kansallisesti, mm. osana julkisia hankintoja sekä vähentämään ruokahävikkiä (<https://valtioneuvosto.fi/paatokset/paatos?decisionId=0900908f8056b031>).

Valtioneuvoston periaatepäätös julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen arviointiperusteista (ympäristömyönteiset viljelytavat, elintarviketurvallisuutta ja eläinten hyvinvointia edistävät tuotanto-olosuhteet) 29.6.2016 edellyttää, että **julkisissa hankinnoissa tavoitellaan korkeaa laatua ja kokonais-taloudellista kestävyyttä**. Tärkeitä näkökulmia ovat ympäristön kannalta hyvät viljely- ja tuotantomenetelmät, eläinten hyvinvointi ja elintarviketurvallisuus sekä tuotannon tehostaminen, tuotteen hiilijalanjäljen tai elinkaarisen ympäristövaikutuksen tai kokonaiskustannusten alentaminen. (<https://valtioneuvosto.fi/paatokset/paatos?decisionId=0900908f804cfc99>).

Toimittajan tuotevalikoimassa tulee olla ko. periaatepäätöksen noudattamisen mahdollistavia tuotteita vähintään liitteen 2 (Tuote- ja hintaluettelo) vaatimusten mukaisesti.

1.2 Motivan vastuullisten elintarvikehankintojen opas

Motivan vastuullisten elintarvikehankintojen opas on laadittu auttamaan julkisen sektorin toimijoita hankkimaan vastuullisesti tuotettuja elintarvikkeita. Opas on laadittu Valtioneuvoston kesäkuussa 2016 julkaiseman julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen arviointiperusteita koskevan periaatepäätöksen täytäntöönpanon tueksi. Opas sisältää suosituksia vastuullisuuskriteereistä ja hankintaohjeistusta seuraaville tuoteryhmille: Viljat, ravintorasvat ja -öljyt, kasvikset ja marjat, sianliha, siipikarja, kananamuna, kala, naudanliha sekä maito. Opas on laadittu laajassa yhteistyössä viranomaisten, tutkimuslaitosten, alkutuottajien, elintarvikealan yritysten, järjestöjen sekä hankintayksiköiden kanssa.

1.3 Asiakkaat

Asiakkaiden tarpeet ja toiveet ovat tärkein yksittäinen vaatimuksiin vaikuttava tekijä. Asiakkaan päättävät elimet voivat tehdä sopimuskaudella vastuullisuuteen liittyviä strategisia päätöksiä ja linjauksia, jotka Asiakkaan tulee huomioida tuotteiden käytössä.

1.4 Hallitusohjelman linjaukset (Rinne I)

Hallitusohjelman tavoite 7 on nimeltään ”Ilmastoystävällistä ruokapolitiikkaa”. Tavoitteessa todetaan julkisilla hankkijoilla ja julkisilla ruokapalveluilla olevan merkittävä rooli ruokajärjestelmän kestävyysparantamisessa. Keinoiksi tavoitteen saavuttamiseksi nimetään kansallisen ilmastoruokaohjelman laatimisen, joka tähtää kulutetun ruoan ilmastojalanjäljen pienentämiseen sekä ymmärryksen lisäämiseen ruokatuotannossa. Keinoiksi nimetään myös kasvispainotteisen ruoan osuuden lisääminen julkisissa hankinnoissa ja ruokapalveluissa. Lihan, kananmunien ja maidon osalta Asiakkaita ohjataan suosimaan lähi- ja luomutuotantoa. Lisäksi tavoitteena on puolittaa ruokahävikki 2030 mennessä ja laatia tiekartta hävikin vähentämiseksi ruokaketjun jokaisessa vaiheessa.

1.5 Kasvikset lautaselle

Ravitsemussuosituksien mukaan tulee käyttää runsaasti vihanneksia, juureksia ja hedelmiä. Lautasmallissa puolet lautasesta tulisi täyttää kasviksilla. Sesonginmukainen syöminen on ekoteko. Suomessa kasviksia riittää talvikuukausille syksyllä kerätyistä kaaleista, sipuleista, porkkanoista ja muista juureksista. Nämä kuuluvat suomalaiseen ruokakulttuuriin. Kotimaisilla pakastemarjoilla tulisi korvata mahdollisuuksien mukaan tuontihedelmiä. Kasvisruokien tarjoaminen on terveellinen vaihtoehto ja samalla ekoteko.

Sirkkalehtimerkki on suomalaisten puutarhatuotteiden, erityisesti kasvihuonevihannesten, mutta esimerkiksi myös kukkien, avomaavihannesten ja perunan brändi, joka on ollut käytössä vuodesta 1989 lähtien.



Laatutarha-ohjeisto on suomalaisen puutarhatuotannon yhteinen ohjeisto, jonka tehtävänä on varmistaa puutarhatuotteiden turvallisuus, tuotannon mahdollisimman vähäinen ympäristökuormitus ja työntekijöiden hyvät työolot. Kotimaiset Kasvikset ry:n hallinnoiman laatumerkin (sirkkalehtimerkki) käyttö edellyttää, että yritys on Laatutarha-auditoitu. Ohjeisto on Ruokaviraston toimesta arvioitu vuonna 2013 kansalliseksi hyvän suomalaisen viljelykäytännön ohjeeksi, ja samalla Ruokavirasto on myös tarkastanut kasvinterveyttä ja lannoitteita koskevat kohdat. Viljelijät sitoutuvat noudattamaan Laatutarha-ohjeistoa, joilla varmistetaan sekä tuotteiden hyvää laatua että ympäristöä säästäviä tuotantomenetelmiä. Laatutarha-ohjeistossa asetetaan vaatimuksia seuraavista kokonaisuuksista:

- viljelypaikka, tuotantotilat, laitteet ja huoltotoimet
- viljely

- korjuun jälkeiset toimenpiteet ja kaupan pitäminen
- energiankäyttö ja ympäristövaikutukset
- yrityksen järjestelmällinen kehittäminen
- vastuullinen työvoiman käyttö

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/kasvikset/tuorekasvisten-merkinnat-pahkinankuoressa--kasviskohtaisia-esimerkkeja.pdf>.

2 Toimittajaa sekä puitesopimuksen mukaisia tuotteita ja palveluita koskevat yleiset vaatimukset

Yleiset vähimmäisvaatimukset velvoittavat Toimittajaa koko sopimuksen osalta. Toimittajan ja alihankkijoiden tulee noudattaa ympäristö-, työ- ja muuta lainsäädäntöä, joka on voimassa siinä maassa, missä tuote valmistetaan ja palvelu tuotetaan.

2.1 Energiatehokkuussopimus

Suomi on sitoutunut tiukkoihin tavoitteisiin energiaterhokkuuden parantamiseksi. Energiaterhokkuussopimukset ovat valtion ja toimialojen yhdessä valitsema keino täyttää Suomelle asetetut kansainväliset energiaterhokkuusveloitteet ilman uutta lainsäädäntöä tai muita uusia pakkokeinoja. Energiankäyttöä on tehostettu yrityksissä ja Asiakkuuksissa vapaaehtoisesti jo vuosien ajan. Jo 1990-luvulta lähtien energiaterhokkuussopimukset ovat olleet Suomessa ensisijainen keino parantaa energiaterhokkuutta ja täyttää EU:n tiukat veloitteet energian tehokkaammasta käytöstä.

Toimittajan tulee olla liittynyt energiaterhokkuussopimukseen (esimerkiksi kaupan alan toimenpideohjelma) joko itse tai konsernitasolla viimeistään vuoden kuluessa tämän elintarvikkeet ja non-food-tuotteet -sopimuksen allekirjoittamisesta.

Liittyneet yritykset tullaan tarkistamaan osoitteesta:

<http://www.energiaterhokkuussopimukset2017-2025.fi/sopimukseen-liittyneet/#elinkeinoelama>

2.2 Kuljetukset

Kuljetukset tulee toteuttaa ympäristönäkökohdat huomioiden ja turvallisuusnäkökohtiin panostaen.

Toimittaja pyrkii minimoimaan mahdollisuuksien mukaan tuotteiden kuljetustenaikaisia CO₂-päästöjä ja optimoimaan kuljetusreittejä.

Toimittajan tulee huomioida Asiakkaan piholla ja toimipisteissä liikkueissaan siellä olevat henkilöt (lapset, vanhuksset ja muut henkilöt), jotta onnettomuuksilta vältytään.

Kuormien purkamisesta on erikseen todettu Hankinnan kohteen kuvauksessa.

Tavoitteena on, että kuljettajilla on taloudellisen ajon koulutus suoritettuna viimeistään vuosi sopimuksen käyttöönotosta.

2.3 Pakkaukset

2.3.1 Pakkausten merkintä

Tuotteiden pakkaukset tulee olla merkitty lainsäädännön edellyttämällä tavalla. Lisäksi tuotteiden käyttöohjeissa tulee antaa asianmukaista tietoa tuotteiden ja niiden pakkausten ympäristöystävällisestä käytöstä ja hävittämisestä.

2.3.2 Elintarvikkeiden pakkausmateriaalit

Sopimuskaudella valittaessa tuotteita perustuotekoriin elintarvikkeiden pakkausmateriaaleille voidaan asettaa vaatimuksia liittyen materiaalin turvallisuuteen, toimivuuteen ja hintaan. Pakkauksissa on huomioitava asiakasturvallisuus. Tavoitteena on, että pakkausten korkit ja klipsit ovat väriltään helposti tunnistettavissa, jos on vaarana, että ne joutuvat ruokaan, jotta ne eivät aiheuta vaaraa ruokailijoille.

Öljypohjaisilla, synteettisillä muoveilla on useita erinomaisia ominaisuuksia, minkä vuoksi ne ovat monen pakkaajan ensisijainen vaihtoehto. Muovit voidaan jakaa kesto- ja kertamuoveihin. Kestomuoveja voidaan sulattaa ja muokata uudelleen. Kertamuovit ovat rakenteeltaan pysyvämpiä ja niiden muokkaaminen on vaikeampaa. Kertamuoveissa polymeerien ketjujen välille syntyy kovalenttisia sidoksia, jotka estävät muovien sulamisen. Suurin osa käytössä olevista muoveista ovat kestumuoveja. Näihin lukeutuvat polyeteeni (PE), polypropeeni (PP), polystyreeni (PS), polyvinyylikloridi (PVC) ja polyeteenitereftalaatti (PET).

Biopohjaisilla muoveilla tarkoitetaan uusiutuvista, biologista alkuperää olevista raaka-aineista jalostettuja muoveja. Biohajoavat muovit ovat materiaaleja, jotka hajoavat biologisen prosessin kautta hiilidioksidiksi ja vedeksi. Vastoin yleistä väärinkäsitystä, biopohjaisuus ei ole biohajoavuuden edellytys eikä päinvastoin. Biologisesta alkuperästä huolimatta näiden muovien ominaisuudet, käyttö ja kierrätys vastaavat täysin niiden öljypohjaisten vastineiden ominaisuuksia.

Neljännän muovityypin muodostavat materiaalit, jotka ovat sekä biopohjaisia että biohajoavia. Näihin kuuluvat luonnonpolymeereistä, kuten tärkkelyksestä ja selluloosasta tai niiden kemiallisista johdannaisista valmistetut muovit. Lisäksi polylaktidi (PLA), eli maitohapon polymeeri, ja tietyt mikrobien tuottamat polyesterit (polyhydroksialkanoaatit, PHA) ovat biopohjaisia ja biohajoavia. Kyseisiä muovilaatuja käytetään jo monenlaisten elintarvikkeiden pakkaamiseen pusseina, rasioina, juomamukeina ja mm. kartongin pinnoitteina. Uusia vaihtoehtoja kehitetään laajasti.

Toimittajan tulee edistää muovin kierrätystä ja suosia valikoimissaan tuotteita, joiden pakkausmateriaalissa on vähennetty muovia, käytetty läpinäkyviä ja/tai vaaleita muovimateriaaleja tai muoveja, jotka soveltuvat kierrätykseen, aina kun se on elintarviketurvallisuuden kannalta mahdollista.

Toimittajan tulee pyrkiä lisäämään uusiutuvia ja kierrätettäviä raaka-aineita sisältävien pakkausten osuutta sopimuskaudella.

2.3.3 Pakkausten kierrättäminen

Kierrättäminen vähentää uuden raaka-aineen käyttöä. Se myös minimoi materiaalihukkaa ja jätteen syntymistä sekä säästää energiaa ja luonnonvaroja. Toimittajan tulee pyrkiä lisäämään uusiutuvia ja kierrätettäviä raaka-aineita sisältävien pakkausten osuutta sopimuskaudella.

Tuotteiden pakkausmateriaalien tulee olla helposti eroteltavissa toisistaan pakkausmateriaalien kierrätyksen helpottamiseksi, jos se on tuotteet turvallisuuden kannalta mahdollista. Käytettäessä pahvipakkauksia Toimittaja pyrkii siihen, että pakkauspahvi on valmistettu kierrätetystä materiaalista, kun pakkaus ei ole kosketuksissa elintarvikkeen kanssa.

Muovit

Yleisimmin käytössä olevat muovit ovat öljypohjaisia ja hajoamattomia, josta syystä muovien kierrättäminen on erittäin tärkeää.

Kierrätettäviä muoveja ovat muun muassa polyetyleni (PE), polyetyleni-tereftalaatti (PET) ja etyleenivinyylialkoholi (EVOH). PE:n yleisiä käyttösovelluksia ovat esimerkiksi ruokakaupan muovikassit tai hedelmäpussit. PET:sta valmistetaan mm. virvoitusjuomapulloja, kun taas EVOH:ia lisätään monikerrosmuoveihin sisäkerrokseksi estämään hapenläpäisyä. Käytön jälkeen nämä muovit voidaan polttaa energiaksi tai kierrättää uudelleen muovattavaksi. Bio-PE ja bio-PET eivät hajoa kompostoitessa, mutta ne voidaan kierrättää samoin kuin vastaavat öljypohjaiset PE ja PET. Kierrätettäessä biopohjaiset muovit eivät vapauta kasvien sitomaa hiilidioksidia vaan toimivat päinvastoin hiilinieluina. Lähitulevaisuudessa uusiokäyttömahdollisuudet lisääntyvät. On paljon tärkeämpää lajitella ja saada materiaalia kiertotalouden tuotantoon kuin jättää lajittelematta.

On olemassa myös öljypohjaisia, synteettisiä muoveja, jotka ovat biohajoavia, ja jotka voidaan kompostoida. Luonnossa esiintyy mikrobeja, joiden tuottamat entsyymit pilkkovat mm. polyvinyylialkoholin (PVOH) ja polykaprolaktonin (PCL) polymeeriketjuja aikaansaaden biohajoamisen. Kyseisiä muoveja hyödynnetään esimerkiksi kompostoituvien biojätepussien raaka-aineina.

2.4 Hävikin hallinta

Euroopan komissio valmistelee parhaillaan säädösluonnosta elintarvikejätteen mittaamisesta. Se tulee jäsenmaille delegoituna asetuksena alkusyksystä 2019. Asetuksen mukaan jäsenmaiden on raportoitava elintarvikejätteensä komissiolle vuodesta 2020 lähtien.

Toimittaja sitoutuu seuraamaan omassa toiminnassaan syntyvää hävikkiä sekä vähentämään sitä vuosittain esimerkiksi varmistamalla kylmäketjun toimivuus. Toimittajan tulee myös raportoida pyydettyä toimenpiteistä, joilla hävikkiä vähennetään.

Asiakas voi Asiakaskohtaisessa sopimuksessa sopia murtopakkauksista mm. hävikin vähentämiseksi.

2.5 Jätehuolto

Toimittajan tulee lajitella omassa toiminnassaan syntyvistä jätteistä vähintään biojäte, kartonki, lasi, metalli, muovi, sähkö ja elektroniikkaromu (SER), tietosuojattava jäte ja vaarallinen jäte.

2.6 Hankinnoilla työllistäminen

Tavoitteena on, että Toimittaja tarjoaa opiskelijoille harjoittelupaikkoja ja/tai osallistuu yhdessä opiskelijoiden kanssa kehittämisprojekteihin ja/tai tarjoaa mahdollisuuden sopimuskaudella vuosittain vähintään yhteen opinnäytetyöhön elintarvikehankintojen vastuullisuuteen liittyen. Työn voi tehdä toimittajan tai tähän sopimukseen tuotteita valmistavan yrityksen organisaatiossa. Suositeltavaa on, että Toimittaja palkkaa sopimuskaudella vajaakuntoisia tai muutoin vaikeasti työllistyviä henkilöitä.

2.7 Yritys- ja yhteiskuntavastuuohjelma

Toimittajalla tulee olla yritys- ja yhteiskuntavastuuohjelma, jonka avulla Toimittaja kehittää vastuullisuustyötään. Toimittaja on asettanut tavoitteet vastuullisuustyölle. Vastuullisuusohjelman tulee sisältää tekoja tuotteiden ja palvelujen osalta sekä ympäristön ja ihmisten hyvinvoinnin osalta.

Toimittajalla tulee olla käytännön tekoja vastuullisuuden kehittämiseksi vähintään seuraavilla osa-alueilla:

- i. Työturvallisuus: Esimerkiksi Vastuullisten valintojen mahdollistaminen ja Toimittajan oma työturvallisuustyö.
- ii. Kiertotalouden kehitys: Esimerkiksi Kierrätysasteen nostaminen ja sekajätteen määrän vähentäminen
- iii. Uusiutuvan energian käyttö tai käytön lisääminen: Esimerkiksi sähköautojen latauspisteet, aurinkoenergia jne.
- iv. Tuote- ja palvelukehitys: Esimerkiksi vastuullisten valintojen mahdollistaminen

Toimittajan tulee aina erikseen pyydettyäessä toimittaa selvitys Hanselille vaatimuksen toteutumisesta koko sopimuskauden ajan.

2.8 Ympäristöasioiden hallintatoimenpiteet

Toimittaja noudattaa ympäristönhoitoon liittyviä toimenpiteitä, jotka kattavat hankinnan kohteena olevat tavarat ja palvelut.

Toimittaja sitoutuu sopimuskaudella seuraaviin ympäristönhoitotoimenpiteisiin:

- energiatehokkuuden hallitseminen ja kehittäminen
- tuotteiden varastoinnin, kuljetuksen ja muihin toimintoihin liittyvien ympäristöriskien ja ympäristöhaittojen minimointi
- kuljetusreittien optimointi
- kuljetuksen ja muun toiminnan aikainen CO₂ -päästöjen vähentäminen

Toimittajan tulee aina erikseen pyydetessä toimittaa selvitys Hanselille vaatimuksen toteutumisesta koko sopimuskauden ajan. Selvitys pyydetään ensimmäisen kerran sopimuskauden alussa ja se liitetään puitesopimuksen liitteeksi.

Toimittaja voi todentaa vaatimuksen täyttymisen lisäksi vapaaehtoisilla järjestelmillä, joilla voi olla kolmannen osapuolen myöntämä sertifiointi, usein osana esimerkiksi ISO 45001, ISO 9000- ja tai ISO 14 000- tai muuta järjestelmää.

Toimittaja voi osoittaa sitoutumisensa tueksi esimerkiksi YK:n Kestävän kehityksen tavoitteisiin (SDG) sitoutumisen tai ResponSea -toimenpidesitoumuksen tai muun vastuullisuussitoutumisen ja siihen liittyvät käytännön toimenpiteet.

3 Tuoteryhmä- ja tuotekohtaiset vaatimukset

Tuoteryhmäkohtaiset vastuullisuuden vaatimukset koskevat alla olevissa kappaleissa mainittuja tuoteryhmiä. Tuote- ja hintaluettelossa on yksittäisten tuoterivien osalta erikseen kirjattu helpotuksia tuoteryhmäkohtaisiin vastuullisuuden vaatimuksiin. Tuotekohtaiset vastuullisuuden vaatimukset on merkitty liitteen 2 (Tuote- ja hintaluettelo) tuoteriveille.

Toimittajan tulee koko sopimuskauden ajan toimittaa Asiakkaille vähintään liitteen 2 (Tuote- ja hintaluettelo) mukaisesti vastuullisuuden vaatimukset täyttäviä tuotteita. Toimittaja voi tarjota vastuullisuuden vaatimukset täyttäviä tuotteita myös vähimmäisvaatimuksia enemmän.

3.1 Maitotaloustuotteet ja kananmunat

3.1.1 Maidot/Maitojuomat

Asiakas voi päättää, että:

Maidon ja maitojuoman tulee olla tilalta, jossa eläinlääkäri tekee terveydenhuoltokäynnin vähintään kerran vuodessa. Eläinryhmiä ei saa lääkittää antibiooteilla ennaltaehkäisevästi. Mikrobilääkkeiden käytöstä on pidettävä kirjanpitoa, jonka pitää olla saatavilla pyynnöstä.

Parsinavettojen käyttö lopetetaan, ja Asiakas suuntaa hankinnat tuotteisiin, joiden tuottamisessa ei ole käytetty parsinavettoja.

3.1.2 Kananmunat ja kananmunatuotteet

Asiakas voi valita vastuullisuuden tason tuotantotavan mukaan tuotetuissa kananmunissa ja kananmunavalmisteissa.

Tuotantotapa:

Suomessa kananmunia tuotetaan enimmäkseen luomu-, lattia- ja virikehäkkikanaloissa. Perinteiset häkkikanalat jäivät pois vuoteen 2012 mennessä. Ulkokanaloita on vasta muutama.

Kananmunan kuoressa olevan leiman ensimmäinen numero kertoo tuotantotavan.

0 = luomumuna

Luomumunat tuotetaan luonnonmukaisen tuotannon säädöksiä noudattaen lattiakanaloissa, joissa kanat elävät vapaina. Kanat kuopivat, kylpevät, munivat pesiin, nukkuvat orsilla ja ulkoilevat sään ja olosuhteiden salliessa vähintään kesäkuun alusta lokakuuhun. Kanat ruokitaan pääosin luomurehulla. Luomukanaloissa on oltava ikkunat ja ulkoilualueet. Eläimiä on lattia-alaa kohti vähemmän kuin tavanomaisessa tuotannossa, ja myös parvikoko on rajoitettu. Luomumunat tunnistaa Luomu -valvottua tuotantoa -aurinkomerkistä tai Leppäkerttu-merkistä.

1 = ulkokanalamuna

Ulkokanojen munat tuotetaan lattiakanaloissa, joissa linnuilla on päiväsaikaan mahdollisuus liikkua laidunalueella. Kokonaan sisälle linnut voidaan sulkea (esim. sääolosuhteiden vuoksi) enintään 12 viikon ajaksi vuosittain. Ruokaviraston hyväksymän ulkokanalan tuottamien munien vähittäismyyntipakkauksissa lukee "Ulkokanojen munia".

2 = lattiamuna

Lattiamunat tuotetaan lattiakanaloissa, joissa kanat voivat liikkua vapaasti, kuopia jaloillaan, kylpeä pehkussa, istua orsilla ja munia pesiin. Pakkauksissa käytetään virallisia merkintöjä "lattiakanojen munia" ja "lattiakanalasta" tai kauppanimiä kuten "vapaan kanan munia" ja "vapaa" tai "onnellisen kanan munia".

3 = virikehäkki eli pienryhmäkanalan muna

Virikehäkkimuna on suomalainen perusmuna. Häkeissä on pesät, orret ja kuopsutuspaikka.

Toimittajan valikoimissa tulee olla tuotteita, jotka täyttävät seuraavat vaatimukset:

A. Tarjottavien kananmunien tulee kuulua Salmonella valvontaohjelman piiriin:

- tarkastuksia ja näytteenottoja tulee tehdä noin neljä kertaa vuodessa
- rehuja tulee valvoa
- ohjelma takaa turvallisuuden todennetusti

B. Tiloilla tulee olla käytössään tuotantoseuranta, joka kattaa lakisääteisten vaatimusten (kuolleisuus, rehunkulutus eräkohtaisesti, vedenkulutus päivittäin) lisäksi:

- munintatulokset
- painon seuranta:
 - suosituksena kasvatuskanaloissa: 4-16 viikon iässä viikoittain uuden jalosteen ja/tai uuden tuottajan kyseessä ollen, muuten jalostajan suositusten mukaan
 - munittamossa säännöllinen seuranta jalostajan suositusten mukaan
- kaikki normaalin rehustuksen lisäksi annetut vitamiinit ym.

Tuotantoseuranta raportoidaan omalle pakkaamolle. Tuotantoseurannassa havaittuihin poikkeamiin reagoidaan välittömästi tarvittavin toimenpitein ja tarvittaessa otetaan yhteyttä eläinlääkäriin.

2. Isovanhempaispolvi ja vanhempaispolvi kuuluvat terveystarkkailuun.

3. Nuorikkokasvattamo ottaa vastaan ainoastaan terveystarkkailuun kuuluvista munittamosta peräisin olevia untuvikkoja, jotka on rokotettu ETU-siipikarjautiasiantuntijatyöryhmän suositteleman rokotusohjelman mukaisesti.

4. Tilalla toimitaan osastoittain kertatäyttöperiaatteella ja erien välillä tehdään taukosaneeraus.

5. Eläinlääkäri käy tilalla säännöllisesti:

- virkaeläinlääkäri tai tuottajan ehdottama läänineläinlääkäriin nimeämä muu eläinlääkäri käy tilalla salmonellavalvontaohjelman mukaisesti.
- käynti pitää sisällään:
 - dokumentoidun tuotantohygieenisen katselmuksen hyväksytyä lomaketta käyttäen
 - tarkastuksen, että tila täyttää eläinsuojelulain vaatimukset
 - tarkastuksen lääkityskirjanpidosta
 - käyntilomakkeesta lähetetään kopio pakkaamolle

6. Tilalla on käytössä **tautisulku** sekä ulko-ovella että kanalan ja munahuoneen välillä. Kaikki tuotantotiloissa kävijät vaihtavat vaatteet ja jalkineet sitä varten rajatulla alueella. Munahuoneesta on oltava kulku suoraan ulos.

7. Tilalla noudatetaan **ETT ry:n ohjeita** eläinten, eläinaineksen ja rehujen tuonnissa

8. Rehujen käsittelyssä ja varastoinnissa huomioidaan tuhoeläinten ja villilintujen aiheuttamat tartuntariskit.

Mikäli tilalla käytetään omaa viljaa, se säilytetään katetussa siilossa ja ko. erästä säilytetään näytepussi mahdollista analyysia varten. Tilalla on käytössä siilonumerointi.

Asiakas voi päättää lisäksi, että:

Lintujen nokkia ei saa typistää käyttäytymishäiriöiden vuoksi. Eläinryhmiä ei saa lääkittää antibiooteilla ennaltaehkäisevästi. Mikrobilääkkeiden käytöstä on pidettävä kirjanpitoa, jonka pitää olla saatavilla pyynnöstä.

3.2 Lihat, lihavalmistet ja valmisruoat

3.2.1 Naudanliha

Naseva on elintarvikeyritysten rahoittama tietojärjestelmä nautatiloille, eläinlääkäreille ja muille tilojen yhteistyötahoille. Nasevaan tallennetaan terveydenhuollon toimenpiteet niiltä lypsykarja- ja naudanlihantuotantotiloilta, jotka solmivat terveydenhuoltosopimuksen. Tuotteiden käyttöä koskevissa päätöksissä voidaan linjata, että naudanlihan tuotantoa valvotaan Nasevalla tai vastaavalla tietojärjestelmällä tai muulla luotettavalla dokumentoinnilla, joka vastaa Nasevan vaatimuksia. Toimittajalla on velvollisuus todentaa pyydettyessä lihan tuotannon valvonta.

Asiakas voi päättää lisäksi, että:

Naudanlihan tulee olla tilalta, jossa eläinlääkäri tekee terveydenhuoltokäynnin vähintään kerran vuodessa. Eläinryhmiä ei saa lääkittää antibiooteilla ennaltaehkäisevästi. Mikrobilääkkeiden käytöstä on pidettävä kirjanpitoa, jonka pitää olla saatavilla pyynnöstä. Nauta on tainnutettava ennen verenlaskun aloittamista ja eläimen pitää olla tajuton ja tunnoton kuolemaansa saakka.

3.2.2 Riista ja muut

Asiakas voi päättää lisäksi, että:

Eläinryhmiä ei saa lääkittää antibiooteilla ennaltaehkäisevästi.

3.2.3 Sianliha

Sikava on Eläinten terveys ETT ry:n ylläpitämä kansallinen sikatilojen terveystuotusrekisteri. Sikavan avulla teurastamot pystyvät suunnittelemaan välitysporsaiden sekä teurassikojen kuljetukset siten, että tarttuvien tautien leviäminen estyy. Sikava luokitus vaikuttaa tuottajan saamaan tilityshintaan sekä sikatautien varalta otettuun ryhmävakuutukseen. Rekisterissä on lähes kaikkien Suomen sikatilojen tiedot. Sikavan toimintaa rahoittavat Suomen suurimmat teurastamot. Tuotteiden käyttöä koskevissa päätöksissä voidaan linjata, että

sianlihan tuotantoa valvotaan Sikavalla tai vastaavalla tietojärjestelmällä tai muulla luotettavalla dokumentoinnilla, joka vastaa Sikavan vaatimuksia. Toimittajalla on velvollisuus todentaa pyydetessä lihan tuotannon valvonta.

Asiakas voi päättää lisäksi, että:

Sianlihan tulee olla tilalta, jolla sioilta otetaan salmonellanäytteet vuosittain. Sikojen saparoita ei saa leikata käyttäytymishäiriöiden vuoksi. Eläinryhmiä ei saa lääkittää antibiooteilla ennaltaehkäisevästi. Mikrobilääkkeiden käytöstä on pidettävä kirjanpitoa, jonka pitää olla saatavilla pyynnöstä. Sika on tainnutettava ennen verenlaskun aloittamista ja eläimen pitää olla tajuton ja tunnoton kuolemaansa saakka.

Porsitushäkkien käyttö lopetetaan, ja Asiakas suuntaa hankinnat tuotteisiin, joiden tuottamisessa ei ole käytetty porsitushäkkeitä.

3.2.4 Broilerinliha

Broileri tulee tuottaa Hyvinvointidirektiivin 2007/43/EY vaatimukset huomioiden.

Asiakas voi päättää lisäksi, että:

Kanaloissa tulee käyttää ns. all in-all out -menetelmää, jossa untuvikot toimitetaan kasvatustilalle kerralla ja lähetetään myös yhtä aikaa teurastettavaksi. Lintujen nokkia ei saa typistää käyttäytymishäiriöiden ehkäisemiseksi. Eläinryhmiä ei saa lääkittää antibiooteilla ennaltaehkäisevästi. Mikrobilääkkeiden käytöstä on pidettävä kirjanpitoa, jonka pitää olla saatavilla pyynnöstä. Broilerinlihan on oltava broileriparvesta, jonka jalkapohjapistelukua seurataan ja jonka tulee olla < 40. Broileri on tainnutettava ennen verenlaskun aloittamista ja eläimen pitää olla tajuton ja tunnoton kuolemaansa saakka.

3.2.5 Kalat ja kalavalmisteet

Pohjoismaiset ja suomalaiset ravitsemussuositukset kannustavat syömään kalaa vähintään kaksi kertaa viikossa eri kalalajeja vaihdellen.

Vastuullinen kalastaminen, kalankasvatus ja kalavalmisteiden valmistaminen tarkoittavat sitä, että vastuullinen kalastamisen ansiosta kalakannat pysyvät tai elpyvät.

MSC-sertifikaatti takaa, että kala on pyydystetty ekologisesti kestävällä tavalla. MSC (Marine Stewardship Council) on riippumaton, voittoa tuottamaton organisaatio, joka ylläpitää sertifiointijärjestelmää kala- ja äyriäistuotteille. MSC:n tavoitteena on vähentää ylikalastusta eli luonnonvarojen kestämatöntä käyttöä. MSC-sertifikaatti pyrkii takaamaan sertifioidujen tuotteiden ekologisuuden asettamiensa ympäristönormien kautta. Silakan ja kilohailin kalastuksen sertifiointin johdosta noin 95 % Suomen merialueen saalista täyttää MSC-sertifikaatin kriteerit. Kuitenkin ainoastaan Suomen Ammattikalastajaliittoon kuuluvat silakan ja kilohailin kalastajat voivat myydä saaliinsa MSC-sertifioiduna, joten MSC-merkityn kalan osuus kokonaissaalista tulee olemaan hiukan yli 70 %.

WWF:n vertailevissa tutkimuksissa luotettavimmaksi pyydetyn kalan ympäristömerkiksi on osoittautunut MSC (Marine Stewardship Council) -sertifikaatti. MSC-sertifiointi on tutkitusti aikaansaanut positiivisia muutoksia niin itse kalakannan tilassa kuin kalastuksen muissa ympäristövaikutuksissa.

MSC-sertifikaatin lisäksi markkinoilla muita eettiset periaatteet huomioivan kalastuksen merkkejä kala- ja äyriäistuotteille ovat muun muassa GlobalG.A.P, KRAV ja BAP. Suomessa on saatavissa esimerkiksi ASC (Aquaculture Stewardship Council) Freshwater Trout Standardin mukaisesti sertifioitua kirjolohta

(<https://www.kalankasvatus.fi/asc-sertifioitua-kirjolohta/>)

Kalat, jotka saavat WWF:n kalaoppaassa (<https://wwf.fi/kalaopas/>) vihreän merkin ja jotka on kalastettu vihreän merkin edellyttämällä tavalla, täyttävät vaatimukset.

Asiakkaalla voi olla Joutsenmerkki-ravintola. Joutsenmerkki-ravintolan kriteerien mukaan ravintola on sitoutunut siihen, ettei se käytä kalaoppaan punaisella merkittyjä kaloja.

Kasvatetun kalan osalta markkinoilla on jo muun muassa luomumerkittyä kalaa. Luomutuotannossa monia kalankasvatuksen haitallisia vaikutuksia vesiluontoon voidaan tehokkaasti vähentää.

Asiakkaan tulee valtioneuvoston periaatepäätöksen mukaisesti lisätä kotimaisen kalan käyttöä ruokalistoilla. Näitä tuotteita voivat olla esimerkiksi järvikalatuotteet, silakka, kilohaili, muikku. Fosforikuormaa pystytään tehokkaasti pienentämään järvikalan kalastuksella, sillä kalasaaliin mukana poistuu fosforia. Järvikalan syöminen pienentää ravinnekuormaa ja on siksikin ympäristön kannalta hyvä valinta.

Tuotteiden, joilla on eettiset periaatteet huomioivan kalastuksen merkki, katsotaan täyttävän vaatimukset. Hyväksyttäviä ovat myös muut asianmukaiset todistuskeinot, joilla osoitetaan selvästi, että tuote täyttää em. eettiset periaatteet.

Tavoitteena on, että kala ja kalasta valmistetut tuotteet ovat sopimuskaudella vastuullisesti tuotettuja tai että raaka-aineilla on ympäristön ravinnekuormaa pienentävä vaikutus.

3.3 Vihannekset, juurekset ja hedelmät

Kasvisten alkuperämaa eli viljelymaa tulee aina ilmoittaa. Tuorekasviksista tulee antaa asetuksien mukaiset tiedot.

3.4 Lähiruoka

Asiakas voi hankkia lähiruokaa oman lähiruokastrategiansa mukaisesti. Asiakkaalla voi olla puitesopimuksen ehdoissa kuvatulla tavalla lähiruokatoimittajia.

Lähiruoalla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen (Suomen) paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella.

3.5 Reilun kaupan tuotteet

Reilun kaupan järjestelmä on luotu parantamaan kehitysmaiden pienviljelijöiden ja suurtilojen työntekijöiden asemaa kansainvälisessä kaupankäynnissä. Reilun kaupan periaatteita ovat mm.:

- Reilussa kaupassa tuotteesta maksetaan viljelijälle vähintään takuuhintaa, joka kattaa ympäristön ja ihmisten kannalta kestävän tuotannon kustannukset. Takuuhinta on viljelijälle turvaverkko maailmanmarkkinahintojen heilahteluja vastaan.
- Suurtilojen työntekijät saavat vähintään lakien mukaista ja asteittain nousevaa palkkaa, asialliset työolot ja oikeuden liittyä ammattiyhdistyksiin.
- Takuuhinnan ohella maksetaan reilun kaupan lisä, joka on tarkoitettu koko yhteisön hyväksi yhteisöä kehittäviin hankkeisiin. Lisän käytöstä päätetään demokraattisesti.
- Reilu kauppa suojaa lapsia: lapsityövoiman hyväksikäyttö on kielletty.
- Ympäristön hyvinvoinnista huolehditaan; viljely on ympäristön kannalta kestävää ja luonnon monimuotoisuutta vaalitaan.

Tuote- ja hintaluettelossa on tuotteita, joiden tulee täyttää reilun kaupan vaatimukset. Tuotteiden, joilla on reilun kaupan merkki, katsotaan täyttävän vaatimukset. Hyväksyttäviä ovat myös muut asianmukaiset todistuskeinot, joilla osoitetaan selvästi, että tuote täyttää em. eettiset periaatteet. Jos Toimittajan valikoimassa ei tarjoushetkellä ole Reilun kaupan vaatimukset täyttävää tuotetta, Toimittajan tulee esittää vakuutus, että vaatimus täyttyy silloin, kun sopimuksen elintarvikkeita koskeva tilauskausi alkaa.

Asiakas voi lisäksi päättää, että Asiakas hankkii Reilun kaupan tuotteita perustuotevalikoiman ja täydentävän tuotevalikoiman sisältämiä Reilun kaupan tuotteita enemmän.

3.6 Palmuöljy

Kestävän palmuöljyn yhdistys, RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) on kehittänyt kestävän öljypalmutuotannon kriteerit ja periaatteet, joiden mukainen viljely estää tuotannon kielteiset vaikutukset, kuten arvokkaiden sademetsien tuhoamisen. Vastuullisesti tuotettu palmuöljy saapui markkinoille vuonna 2008.

Kestävän palmuöljyn tuotannossa on RSPO:n kriteerien mukaan olennaista muun

muassa läpinäkyvyys, ympäristövastuu ja luonnon monimuotoisuuden suojeleminen, uusien viljelmien vastuullinen kehittäminen sekä velvoite jatkuvaan toiminnan parantamiseen ja taloudelliseen kestävyysnäkökulmalla. Käytännössä tämä tarkoittaa muun muassa sitä, että plantaaseilla on ympäristöhoito-suunnitelmat, tulta ei käytetä plantaasialueen raivaukseen, työntekijöillä on oikeus järjestäytyä, arvokkaita luonnonmetsiä ei hakata ja maan omistukseen ja käyttöön liittyvät kysymykset on ratkaistu.

RSPO on voittoa tavoittelematon yhdistys, jossa on edustajat tuottajista, jalostajista, lopputuotteiden valmistajista, jälleenmyyjistä, rahoittajista, ympäristö- ja muista kansalaisjärjestöistä.

Puolueeton sertifiointi on tärkeä keino palmuöljytuotannon kestävyysnäkökulmalla parantamiseksi ja takaamiseksi. Sertifiointi edistää vastuullisuuden takaavan lainsäädännön syntyä: kun palmuöljyn tuottajamaat saavat näyttöä siitä, että ostajaryitykset haluavat kestävästi tuotettua palmuöljyä, ja ostajamaat siitä, että kestävä tuotanto on mahdollista ja taloudellisesti kannattavaa, lainsäädännön aikaansaaminen on helpompaa.

Tuote- ja hintaluettelossa on tuotteita, joiden tulee täyttää edellä mainitut vaatimukset.

Asiakas voi lisäksi päättää, että Asiakas käyttää tuotteita, joiden valmistukseen on käytetty kestävästi tuotettua palmuöljyä.

3.7 Luomutuotteet

Luomuelintarvikkeet ovat elintarvikkeita, joiden raaka-aineet on tuotettu luonnonmukaisessa maataloustuotannossa tai kerätty luomuhyväksytyiltä keruualueilta. Luonnonmukaiseen tuotantotapaan sovellettavat vähimmäisvaatimukset ovat Euroopan yhteisöjen neuvoston asetuksessa (EY) N:o 834/2007, ja niitä on sovellettava sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa. Tuotteiden, joilla on yhteisön tai kansallinen luomumerkki, katsotaan täyttävän vaatimukset.

Joutsenmerkki-ravintolan kriteerien mukaan Asiakkaalla tulee olla 5 luomutuotetta päivittäin käytössä. Jos asiakkaalla on Joutsenmerkki tai sellainen on tavoitteena, Asiakkaan tulee kertoa tämä Toimittajalle.

Portaat luomuun on ammattikeittiöille suunnattu vapaaehtoinen ohjelma, joka tukee keittiöiden pyrkimystä kestäviin valintoihin opastaen keittiöitä käyttämään luomuraaka-aineita jatkuvasti, mutta lisäämään niiden käyttöä portaittain. Ohjelman tarkoituksena on kannustaa erityisesti julkisen sektorin keittiöitä säännöllisen luomutuotteiden käytön lisäämiseen.

Asiakas voi olla mukana www.luomuravintola.fi Portaat luomuun ohjelmassa.

Tuote- ja hintaluettelossa on tuotteita, joiden tulee täyttää edellä mainitut vaatimukset.

Asiakas voi lisäksi päättää, että Asiakas hankkii luomutuotteita perustuotevalikoimaa enemmän.

3.8 Soija

Tuote- ja hintaluettelossa on tietyille pääraaka-aineena soijasta valmistetuille tuotteille asetettu vaatimus, että niiden sisältämän soijan tulee olla sertifioitua (esim. RTRS- tai ProTerra-sertifiointi) vuoden 2021 loppuun mennessä.

Tavoitteena on, että sopimuskaudella mahdollisimman moni soijaa sisältävä tuote täyttää ko. vaatimuksen.

Etelä-Amerikasta tuotua soijaa rehuna tulisi pyrkiä vähentämään sen aiheuttamien ympäristöhaittojen vuoksi. Lähellä tuotettuja rehuraaka-aineita kuten herneitä ja härkäpapuja tulisi suosia ympäristöhaittojen vähentämiseksi.

Asiakas voi lisäksi päättää, että Asiakas hankkii vain tuotteita, jotka täyttävät em. vaatimuksen.

3.9 Hedelmät, vihannekset ja juurekset

Tuote- ja hintaluettelossa on tietyille hedelmät, vihannekset ja juurekset -ryhmän tuotteille asetettu vaatimus, että niiden on oltava kuumentamatta käyttövalmiita.

3.10 Non-food -tuotteet

Mainittu ns. Cleantech-periaatepäätös suosittaa, että kaikissa julkisissa hankinnoissa otetaan huomioon ympäristönäkökohta. Tämä voidaan tehdä mm. asettamalla tuotteille ympäristönäkökohtiin liittyviä vaatimuksia. Ympäristönäkökohtien määrittämisessä voidaan käyttää mm. eurooppalaisessa, monikansallisessa tai muussa ympäristömerkissä olevia yksityiskohtaisia perusteita tai tarvittaessa niiden osia.

Ympäristömerkin saamisen kriteerejä on julkaistu muun muassa seuraaville non-food-tuotteita koskeville tuoteryhmille:

- ammattikäytön koneastianpesuaineet
- ammattikäytön tekstiilien pesuaineet
- käsiastianpesuaineet
- lattianhoitotuotteet
- puhdistus- ja rasvanpoistoaineet (teollisuuskäyttöön)
- puhdistusaineet
- saippuatuotteet
- tekstiilien pesuaineet ja tahranpoistoaineet
- mikrokuitupohjaiset siivoustuotteet
- kertakäyttötuotteet elintarvikkeille
- pehmopaperit (esimerkiksi lautasliinat)
- hygienia tuotteet

Tuotteiden, joilla on Euroopan yhteisön ympäristömerkki (EU-kukkamerkki) tai pohjoismainen ympäristömerkki (Joutsenmerkki) tai muu vastaava kolmannen tahon myöntämä riippumaton ympäristömerkki, katsotaan täyttävän vaatimukset. Todisteeksi hyväksytään myös muut asianmukaiset todisteet, kuten valmistajan

tekniset asiakirjat tai ulkopuolisen todentajan laatima testausselostus. Hansel pyytää tästä tarvittaessa lisäselvityksen. Lisätietoa <http://joutsenmerkki.fi/> ja <http://eu-ymparistomerkki.fi/>.

3.10.1 Keittiön siivous- ja teknokemian tuotteet

Siivousaineiden ja muiden siivoukseen liittyvien aineiden tulee täyttää pesuaineasetuksen (648/2004/EY), EU:n kemikaaliasetuksen (REACH-asetus 1907/2006/EY) ja EU:n biosidiasetuksen (528/2012/EU) vaatimukset. Kemikaalilainsäädännön muuttuessa asetuksiksi ja lainsäädännön kehittyessä jatkuvasti tulee huomioida kemikaalilainsäädännön perusvaatimukset.

- Jokaisesta tuotteesta tulee olla REACH-kemikaaliasetuksen (1907/2006) liitteen mukainen käyttöturvallisuustiedote.
- Tuotteet eivät saa sisältää aineita, jotka ovat tai voivat vapauttaa aineita, jotka on luokiteltu syöpää aiheuttaviksi (Carc), mutageenisiksi (Mut) tai lisääntymiselle vaarallisiksi (Rep)
- Fosforeita ei saa olla lopputuotteessa tai aktiivisesti lisättyinä raaka-aineeseen. Poikkeuksena kiinteät saippuatuotteet (esim. saippuahiutaaleet) voivat sisältää EDTA:ta ja fosfonaattia yhteenlaskettuna 0,6 %).
- Tuotteet eivät saa sisältää hormonoimintaa häiritseviksi arvioituja aineita (EDC).
- Valikoimissa tulee olla myös hajusteettomia tuotteita
- Tensidien on oltava nopeasti aerobisesti hajoavia.
- Toimittajan tulee ilmoittaa tuotekohtainen VNF-luku pyydettyessä (VNF on pakkauksen painon ja sen sisältämien käyttöannosten suhde) (www.joutsenmerkki.fi)
- Toimittajan tulee huomioida REACH-asetuksen artiklassa 59, liite XIV, erityistä huolta aiheuttaviksi aineiksi arvioidut aineet. Tuotteet eivät saa sisältää erityistä huolta aiheuttavia aineita kuten PBT (hitaasti hajoava, biokertyvä ja myrkyllinen) ja PvB (erittäin hitaasti hajoava ja erittäin voimakkaasti biokertyvä).

3.10.2 Keittiön ammattilaisille tarkoitetut mikrokuitusiivoustuotteet

Vaatimusten tavoitteena on varmistaa ympäristöystävällisyys tuotannon, käytön ja jätehuollon ajalta. Mikrokuituiset siivoustuotteet ovat alansa vähiten ympäristöä kuormittavia tuotteita ja ne täyttävät tiukat materiaali-, ympäristö- ja terveys sekä laatu- ja tehokkuusvaatimukset. Laatuvaatimukset takaavat, että tuotteen käyttöikä on pitkä. Kun tuote täytyy uusia harvemmin, pienentyvät valmistuksen aikaiset ympäristövaikutukset verrattuna liinaan, jonka käyttöikä on lyhyempi. Laadukas ja monia pesuja kestävä tuote ei myöskään vapauta niin paljon mikromuoveja.

Mikrokuitupohjaisille siivoustuotteille asetetut vaatimukset:

- puhdistavat tehokkaasti ilman puhdistuskemikaaleja
- ovat kestäviä (eli niiden käyttöikä on pitkä)
- sisältävät vain rajoitetusti ympäristölle ja terveydelle vahingollisia aineita
- auttavat vähentämään ilmasto- ja vesipäästöjä

- eivät vahingoita puhdistettavaa pintaa

3.10.3 Keittiön pehmpaperit

Tuoteryhmään kuuluvat muun muassa talouspaperi, nenäliinat, wc-paperi, kuivauspaperi ja lautasliinat, koska ne ovat ensiö- ja/tai uusiokuiduista valmistettuja selluloosaperäisiä pehmpapereita.

Pehmpaperituotteille asetetut vaatimukset:

- Selluloosaperäinen pehmpaperi on valmistettu ensiö- ja/tai uusiokuidusta
- Paperituote ei saa sisältää hajusteita tai muita tuoksuaineita
- Talouspaperin ja kuivauspaperin absorptiokyvyn (veden imukyvyn) tulee olla vähintään 5 g vettä/ g paperia mitattuna 30 sekunnin ajan testimenetelmän ENV 12625-8 mukaan
- WC-paperi ei saa olla märkälujaa (suhteellinen märkälujuus lasketaan märän ja kuivan vetolujuuden välisenä suhteena).

3.10.4 Kertakäyttöt tuotteet

Kertakäyttöt tuotteet elintarvikkeille tuoteryhmään kuuluvat take away - pakkaukset, kahvikupit, pizzakartongit, ruoan pakkaamiseen käytettävät paperit, kertakäyttöastiat kuten kupit, lautaset, ruokailuvälineet ja pillit, erilaiset pussit kuten leipäpussit, pakastuspussit, hedelmä- ja vihannespussit, teen- ja kahvinsuodattimet sekä hammastikut, cocktailtikut ja muut sekoitustikut. Ympäristö- ja terveysvaatimuksilla pyritään edistämään kierrätystä, vähentämään tuotteiden ja valmistuksen ympäristövaikutuksia sekä fossiilisten raaka-aineiden käyttöä ja myös estää biodiversiteetin laskua.

Kertakäyttöt tuotteille asetetut vaatimukset:

- Tuotteet valmistetaan suurelta osin uusiutuvista materiaaleista tai kierrätysmuovista
- Fluoriyhdisteiden, ftalaattien, bisfenoli A:n, aromiaineiden, hajusteiden ja PVC:n kieltö
- Vaatimuksia liimojen ja väriaineiden ympäristö- ja terveysvaikutuksille
- Merkitty kierrätysymbolilla/-tekstillä
- Puuraaka-aineiden jäljitettävyys ja sertifiointi (PFEC tai muu)