


# Yksittäispakattuja persikanpuolikkaita ja juustoa savikuoressa – pakkausoppeja SIAL Paris-elintarvikemessuilta

13.11.2026

Joka toinen vuosi lokakuussa järjestettävät SIAL Paris -elintarvikemessut kokoavat yhteen alan yrityksiä, ostajia ja asiantuntijoita eri puolilta maailmaa. Ruokatrendien ja tuoteuutuuksien rinnalla messuilla näkyivät pakkaamisen mahdollisuudet ja ristiriidat: pakkaus suojaa tuotetta ja helpottaa syömistä, mutta helppous voi tarkoittaa myös lisää muovia ja uusia pakkauskerroksia. Silti messuille kohdistuneelta opintomatkalta löytyi kotiintuomisia ja pohdittavaa myös Etelä-Pohjanmaan pienille elintarvikeyrityksille.

SEAMKin PAPPA – PArempia Pakkauksia ja PAkkausratkaisuja -hanke tukee Etelä-Pohjanmaan pieniä elintarvikeyrityksiä ja jalostavia maatiloja kestävän pakkaamisen kehittämisessä ja sääntelyyn varautumisessa. Messuilla tarkasteltiin pakkausten materiaaleja, toimivuutta, merkintöjä ja käyttötapoja sekä niiden sovellettavuutta maakunnan yrityksiin. Messuilla huomiota kiinnitettiin myös EU:n uuteen pakkaus- ja pakkausjäteasetukseen PPWR:ään ja sen näkymiseen käytännössä. Asetus ohjaa vähentämään pakkausjätettä, tehostamaan materiaalien käyttöä, parantamaan kierrätettävyyttä, lisäämään uudelleenkäyttöä sekä karsimaan tarpeetonta pakkaamista ja käyttämään materiaaleja tehokkaammin. Elintarvikepakkauksissa nämä tavoitteet pitää sovittaa yhteen tuotteen suojaamisen, säilyvyyden ja turvallisuuden kanssa.

# Kestävyys ohjaa startuppeja, pidempään toimineilla yrityksillä on vielä tehtävää

Messujen startup-alueella kävi iloinen vilske. Siellä esiteltiin uusia tuotteita ja käyttötapoja, ja mukana oli myös suomalainen kasviproteiineihin keskittyvä Rebl Eats maistattamassa tuotteitaan. Alueella tuli näkyväksi, miten tuotetta, sen käyttötarkoitusta ja pakkausta voidaan ajatella yhtenä kokonaisuutena.

Yritysten kanssa keskustellessa nousi esiin kiinnostavia eroja. Etenkin EU-alueella toimivat startup-yritykset kertoivat oma-aloitteisesti huomioineensa uuden sääntelyn ja kestävyyden sekä tuotteissaan että pakkausvalinnoissaan, kun taas osa pidempään toimineista yrityksistä ei ollut kuullut PPWR-asetuksen mukanaan tuomista muutoksista. Näissä kohtaamisissa kestävyys näyttäytyi luontevana osana tuotteen suunnittelua uusissa yrityksissä, kun taas pidempään toimineissa yrityksissä vakiintuneiden toimintatapojen muuttaminen on selvästi haastavampaa.

Messuilla esillä olleet pakkausvalmistajat pitivät PPWR:n tavoitteita tärkeinä, mutta tulevien vaatimusten täsmentymisen odottaminen turhautti. Asiakkaat kyselevät, millaisiin pakkauksiin kannattaisi siirtyä, vaikka kaikkiin kysymyksiin ei vielä ole kellään vastauksia. Valmistajat tekevät pakkauksia säädöksen tämänhetkisten sääntöjen mukaan, mutta tulevista rajoituksista ja säännöistä tarvitaan kuitenkin vielä lisätietoa. Siksi valmistajat eivät voi luvata, että samat pakkaukset täyttävät myös kaikki tulevat vaatimukset.

Pakkausvalmistajien jo tekemä kehitystyö näkyi myös messuilla esillä olleissa pakkausnäytteissä. Esimerkiksi joustopakkausvalmistaja ProAmpac esitteli ratkaisuja juustojen, jogurtin, makeisten ja kuivatuotteiden pakkaamiseen (kuva 1).  Näytteissä näkyi kaksi kehityssuuntaa; paperipohjaisten materiaalien lisääminen pakkauksiin ja muovipakkausten rakenteen yksinkertaistaminen kierrätystä varten. Materiaalien kehittämisessä on pakko huomioida sekä kierrätettävyys että eri tuotteiden tarvitsemat suojaominaisuudet, sillä tuotteen suojaaminen on aina elintarvikepakkauksen tärkein tehtävä.




Kuva 1. ProAmpacin pakkausnäytteissä esiteltiin paperipohjaisia vaihtoehtoja ja kierrätystä varten kehitettyjä muovipakkauksia eri käyttötarkoituksiin (kuva: Elina Huhta).

# Persikanpuolikkaita yksittäispakkauksessa – turhaa vai tarpeellista?

SIAL Paris Innovation -kokonaisuus yhdisti innovaatiokilpailun ja siihen valittujen tuotteiden näyttelyn. Uutuusarvo saattoi liittyä esimerkiksi tuotteen koostumukseen, valmistustapaan, pakkaukseen tai käyttökokemukseen. Yksi kysymyksiä herättäneistä Sial Innovation-näyttelyssä esiin nostetuista tuotteista oli kiinalaisen Countree Foodin yksittäispakatut persikanpuolikkaat (kuva 2).

Persikanpuolikkaat oli pakattu omiin pieniin annospusseihinsa ja koottu vielä suurempaan pakkaukseen. Valmistajan tavoitteena oli helpottaa hedelmien syömistä ja kannustaa siihen tarjoamalla kätevä mukaan otettava välipala ”on the go”-kategoriassa. Annoksen voi syödä suoraan pakkauksesta ilman purkinavaajaa, lusikkaa tai erillistä astiaa. Tuttu säilykehedelmä sai pakkaamisen avulla uuden käyttötavan.

Hyvästä tarkoituksesta huolimatta tämä kyseinen pakkausratkaisun esiin nostaminen oli kuitenkin pakkaamisen materiaalin vähentämisen kannalta kyseenalaista, sillä helppoutta haettiin lisäämällä yksittäisiä muovipakkauksia ja pakkauskerroksia. Tämä tuntui ristiriitaiselta ajatukselta PPWR-asetuksen pakkausjätteen vähentämisen tavoitteen kanssa.




Kuva 2. Yksittäispakatut persikanpuolikkaat ovat kysymyksiä herättävä tuote PPWR:n näkökulmasta (kuva: Elina Huhta 2026).

Toisaalta persikanpuolikkaat havainnollistivat hyvin pakkaamisen eri odotuksia. Kuluttajalle mukaan otettavuudella ja pienellä annoskoolla voi olla lisäarvoa. Samalla pitäisi kuitenkin pohtia, ovatko yksittäispakkaamisen hyödyt lisäpakkaamisen arvoisia ja onko annospakkauksilla vaikutuksia ruokahävikkiin. Tuotteen kiinnostavuus uutuutena ei myöskään vielä kerro sen pakkauksen kestävyydestä.

# Savikuori kypsyttää  juuston ja tekee avaamisesta elämyksen – mutta mitä tapahtuu sen jälkeen?

SIAL Innovationin vuoden 2026 pakkauspalkinnon sai italialaisen L’Antica Cascinan Sei di Coccio -juusto. Se kypsyy savikuoren sisällä ja asiakas voi jatkaa kypsytystä kotona. Kun juusto halutaan syödä, kuori rikotaan vasaralla (kuva 3).




Kuva 3. Juusto dreijataan savikuoreen kypsymään (kuva: Elina Huhta).

”Savijuustossa” pakkaus on olennainen osa tuotteen valmistumista ja käyttökokemusta. Kuori toimii kypsytysympäristönä, antaa tuotteelle tunnistettavan ulkomuodon ja tekee avaamisesta oman elämyksensä. Tämä herätti pohtimaan tuotteen ja pakkauksen yhteistä kehittämistä. Mikrokokoinen elintarvikeyrityskin voi löytää lisäarvoa siitä, miten tuote pakataan, esitellään ja avataan.

Pakkausta pitäisikin miettiä jo tuotekehityksen aikana, jolloin myös PPWR:n tavoitteet voidaan huomioida alusta lähtien. Savikuori osoittaa, miten pakkaus voi osallistua tuotteen kypsymiseen ja tehdä avaamisesta elämyksen. Samalla on pitäisi kuitenkin pohtia, kuinka paljon pakkausmateriaalia tarvitaan ja mitä sille tapahtuu käytön jälkeen. Pelkkä materiaalin luonnollisuus ei nimittäin vielä kerro ratkaisun kestävyydestä tai kierrätettävyydestä. Savi ei esimerkiksi ole kompostoituvaa materiaalia, ja Suomessa pieni määrä kuivunutta savea lajitellaan monilla alueilla sekajätteeseen, ei kompostiin.

# Paperipohjaisessa pullossakin on monta materiaalia

Eri pakkausmateriaalien uudenlaisesta yhdistämisestä kiinnostavan esimerkin tarjosi kreikkalaisen Enia Foodsin paperipohjainen AEONS Exclusive -oliiviöljypullo (kuva 4). Jo vuonna 2024 SIAL Innovation-

pakkauspalkinnon saanut tuote oli mukana myös vuoden 2026 messujen tuotevalikoimassa.




Kuva 4. Paperista ja muovista valmistettu uudenlainen oliiviöljypullo (kuva: Merja Kyntäjä).

Pullossa yhdistyvät kierrätyskartonkinen ulkokuori ja elintarvikekelpoinen muovinen sisäpussi. Kuori antaa pakkaukselle muodon ja suojaa valolta. Sisäpussi puolestaan pitää öljyn pakkauksessa ja suojaa sitä hapelta.

Valmistajan mukaan 750 millilitran pullo painaa hieman yli 80 grammaa ja on perinteistä lasipulloa selvästi kevyempi. Kierrätystä varten osat erotetaan toisistaan ja lajitellaan paikallisten ohjeiden mukaan.

Ratkaisu havainnollistaa, miten eri materiaalien ominaisuuksia yhdistämällä pakkausta voidaan uudistaa sekä keventää merkittävästi ja samalla säilyttää pullon tuttu muoto ja käyttötapa. Paperipohjaisessakin pakkauksessa muovilla voi siis olla tärkeä tehtävä elintarvikkeen suojaamisessa. Keveys on kuitenkin vain yksi kestävyyteen vaikuttava tekijä. Kuten messujen asiantuntijapaneeleissa korostettiin, arvioinnissa pitää huomioida pakkauksen koko elinkaari, materiaalien kierrätys sekä pakkauksen merkitys tuotteen säilyvyydelle ja ruokahävikin ehkäisemiselle.

# Mitä oppeja voidaan tuoda Etelä-Pohjanmaalle?

Messuilta jäi vahva tunne siitä, että Etelä-Pohjanmaalla PAPPA-hankkeessa tehty työ tulee tarpeeseen. Keskusteluissa huomattiin, että samojen pakkauskysymysten äärellä ollaan muuallakin kuin Suomessa. Yrityksissä kaivataan selkeää tietoa ja monipuolisia käytännön esimerkkejä omien pakkausvalintojen tueksi.

Etelä-Pohjanmaan elintarvikealan mikroyrityksissä PPWR:n tuomat muutokset pitää sovittaa yritysten pieniin tuotantoeriin, usein käsin tehtävään pakkaamiseen ja rajallisiin resursseihin. Messuilla opittiin tarkastelemaan pakkausta kokonaisuutena: sen pitää suojata tuotetta, täyttää säädösten vaatimukset ja toimia asiakkaan käytössä sekä sopia yrityksen pakkaamistapaan ja kukkarolle.

**Elina Huhta**
Asiantuntija, TKI
SEAMK

Kirjoittaja toimii eteläpohjalaisen ruokayrittäjyyden kehittäjinä Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut -painoalalla.

Artikkeli on laadittu osana PAPPA – PArempia Pakkauksia ja PAkkausratkaisuja -hanketta, joka on Euroopan unionin osarahoittama ja saanut EU:n maaseuturahoitusta Etelä-Pohjanmaan elinvoimakeskukselta. Opintomatka toteutettiin SEAMKin ruoka-alan kehittämishankkeiden yhteistyönä.