

Opas elintarvikealan yrittäjille luonnonkasvien käytöstä

Luonnontuotealan uuselintarvikekysymykset



Opas elintarvikealan yrittäjille luonnonkasvien käytöstä

Seija Niemi • Johanna Kinnunen

Opas elintarvikealan yrittäjille luonnonkasvien käytöstä

Luonnontuotealan uusielintarvikekysymykset

Sarja D. Muut julkaisut 2/2016

© Lapin ammattikorkeakoulu ja tekijät

ISBN 978-952-316-145-0 (pdf)
ISSN 2342-253X (verkkajulkaisu)

Lapin ammattikorkeakoulun julkaisuja
Sarja D. Muut julkaisut 2/2016

Opas on toteutettu osana Luonnontuotealan
uuselinjarvikekysymykset -toimeksiantoa sekä
Täsmätietoa Lapin luonnontuotteista maakunnalle
-hanketta.

Kirjoittajat: Seija Niemi & Johanna Kinnunen
Kannen kuva: Väinönputki, kuva Seija Niemi
Taitto: Lapin AMK, viestintäyksikkö

Lapin ammattikorkeakoulu
Jokiväylä 11 C
96300 Rovaniemi

Puh. 020 798 6000
www.lapinamk.fi/julkaisut

Lapin korkeakoulukonserni



Lapin korkeakoulukonserni LUC
on yliopiston ja ammattikorkeakoulun strateginen yhteenliittymä.
Konserniin kuuluvat Lapin yliopisto
ja Lapin ammattikorkeakoulu.
www.luc.fi

Sisällys

JOHDANTO	7
UUSELINTARVIKEASETUS	9
Uuselintarvikeasetus	9
Uuselintarvikkeet	9
Uuselintarvikkeen markkinointilupa	10
Uuselintarvikeasetus uudistui – lupamenettely muuttuu vuonna 2018	12
Lainsäädäntöä	13
EI-UUSELINTARVIKE JA LUONNONKASVIEN PIENIMUOTOINEN KÄYTTÖ	15
Mitä termit tarkoittavat?	15
Luonnonkasvien pienimuotoinen käyttö	16
Esimerkkejä eri kasvinosien sallituista käyttötavoista.	17
LUONNONKASVIEN KÄYTTÖHISTORIA	19
Käyttöhistorian osoittaminen	19
Käyttöhistorian merkittävyyden arviointi	20
Esimerkki käyttöhistorian laajuudesta ja merkityksestä	20
TULKINNAT VOIVAT MUUTTUA	23
Käyttöhistoriatietoa voi toimittaa Eviralle joustavasti	23
Tilanne tulkintojen osalta elää jatkuvasti	23
KESTÄVÄ KERUU	25
LOPPUSANAT	27
LÄHTEET	29
LIITE	31



Lähiuokaa paikallisista marjoista. Kuva Johanna Kinnunen

Johdanto

Luonnontuoteala käsittää raaka-aineina luonnossa kasvavat tai puoliviljellyt luonnontuotteet kuten luonnonkasvit, -sienet ja -marjat sekä ns. erikoisluonnontuotteet, joita ovat esim. mahla, pihka, terva, männynkuori, turve ja kuitukasvit. Luonnontuotealaan kuuluvat alkutuotanto, jalostus ja markkinointi sekä koulutus, neuvonta ja tutkimus. Tyypillisesti luonnontuotealan yritykset ovat Suomessa mikroyrityksiä ja alalla toimii yhä enenevässä määrin myös suurempien kokoluokkien yrityksiä. Yritykset toimivat useimmiten elintarvikealalla, mutta esimerkiksi myös matkailu-, hyvinvointi- ja kosmetiikka-aloilla.

Elintarvikealalla Suomessa toimii lähes 250 luonnontuotealan yritystä. Luonnontuotteiden käyttöä ja tuotekehitystä yrityksissä rajoittaa vuonna 1997 voimaan tullut uuselintarvikeasetus. Asetuksen mukaan uuselintarvikkeiksi EU-alueella katsotaan kasvit ja kasvinosat, joita ei ole merkittävässä määrin käytetty ihmisravintona ennen 15.5.1997. Tällaisia kasveja sisältäviä tuotteita ei saa saattaa markkinoille ilman markkinointilupaa.

Luonnontuotealan yrityksissä ja ravintolatoiminnassa käytetään luonnonkasveja laajasti, mutta esimerkiksi ravintoloissa luonnonkasvien käyttö on vielä suhteellisen pientä ja osittain myös satunnaista. Yleisimmin käytetyt kasvit ovat mustaherukan, koivun, nokkosen, väinönputken ja poimulehden lehdet, maitohorsman, mesiangervon, pihlajan, voikukan ja apiloiden kukat ja lehdet, kuusen ja männyn kerkät ja neulas, kuminan siemenet sekä kanervan kukat. Erilaisten selvitysten mukaan yritys-toiminnassa käytetään lähemmäs 80 eri luonnosta saatavaa tai viljeltävää luonnonkasvia. Uuselintarvikeasetuksen perusteella monia näistä kasveista ei saa käyttää kaupallisissa elintarviketuotteissa, mutta kansallinen pienimuotoinen käyttö on melko usealle kasville mahdollista.

Tilanne on vaikea yrittäjille, koska tietoa siitä, mitä kasveja elintarvikkeissa voi käyttää, on vaikea löytää. *Opas elintarvikealan yrittäjille luonnonkasvien käytöstä* on tarkoitettu yrittäjille, jotka toimivat luonnonkasvien parissa. Oppaan toivotaan helpottavan luonnonkasvien käyttöä elintarviketuotannossa selvittämällä uuselintarvikesäädöksiin liittyviä vaatimuksia ja toimintatapoja.

Uuselintarvikeasetus

UUSELINTARVIKEASETUS

Uuselintarvikeasetusta (EU 2015/2283 sovelletaan täysimääräisesti 1.1.2018 alkaen, aiempi EY 258/97) sovelletaan uuselintarvikkeiden saattamiseen Euroopan unionin markkinoille. Uuselintarvikeasetus ei kuitenkaan koske omilla EU-asetuksillaan säädeltyjä muuntogeenisiä elintarvikkeita, elintarvike-entsyymejä, elintarvikelisiä aineita eikä elintarvikearomeja.

UUSELINTARVIKKEET

Uuselintarvikkeet ovat nimensä mukaisesti uusia elintarvikekäyttöön tulevia tuotteita, joilla ei ole merkittävää käyttöhistoriaa ihmisravintona EU-alueella ennen uuselintarvikeasetuksen voimaantuloa eli 15.5.1997. Merkittävä käyttöhistoria yhdessäkin jäsenvaltiossa riittää siihen, että ko. tuotetta ei pidetä uuselintarvikkeena missään EU-alueella. Käyttöhistoria tietyssä jäsenvaltiossa ennen vuotta 1997 huomioidaan, vaikka kyseinen jäsenvaltio olisi liittynyt unioniin vasta asetuksen voimaantulon jälkeen. Uuselintarvike voi siis olla mikä tahansa kaupallinen ihmisravinnoksi tarkoitettu tuote (esim. kasvi tai siitä valmistettu elintarvikkeen ainesosa), jolta merkittävä käyttöhistoria elintarvikkeena EU-jäsenvaltioissa puuttuu.

Toimijan velvollisuutena on itse varmistaa, kuuluuko tuote uuselintarvikeasetuksen piiriin.

Uuselintarvikeasetuksen tavoitteena on turvata ihmisten terveyden suojele. Asetuksen perusajatuksen mukaan perinteisten elintarvikkeiden turvallisuus voidaan katsoa todennetuksi pitkän käyttöhistorian perusteella. Toisin sanoen merkittävässä määrin ennen vuotta 1997 käytetyt elintarvikkeet eivät ole uuselintarvikkeita, eikä niiltä sen vuoksi edellytetä uuselintarvikeasetuksen mukaista markkinointilupaa tai turvallisuuden selvittämistä. Ainesosien, joita ei aiemmin ole käytetty elintarvikkeissa (eli uuselintarvikkeiden), osalta sen sijaan toimijoilta edellytetään turvallisuuden varmistamista ennen kuin tuotteet saatetaan markkinoille.

Kasvinosan luokittelu uuselintarvikkeeksi eli ”uuselintarvike”-status tarkoittaa, että sen kaupallinen elintarvikekäyttö edellyttää uuselintarvikkeen markkinointilupaa sekä turvallisuusselvitystä.

UUSELINTARVIKKEEN MARKKINOINTILUPA

Toimijakohtainen uuselintarvikkeen markkinointilupa myönnetään *hyväksyntämenettelyllä* hakemuksen perusteella. Hakemuksen on sisällettävä selvitys tuotteen turvallisuudesta eli esimerkiksi jäljennökset suoritetuista tutkimuksista. EFSA on laatinut ohjeet uuselintarvikehakemuksen laatimiseen. Nämä on julkaistu EFSA:n sivuilla (<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/161110>).

Toimija

- Markkinointilupahakemus jätetään yleensä sille EU-jäsenvaltiolle, jossa tuote tuodaan markkinoille ensimmäistä kertaa, mutta sen voi jättää halutessaan myös mille tahansa EU-jäsenvaltiolle. Suomessa hakemus jätetään elintarviketurvallisuusvirasto Eviraan.
- Markkinointilupahakemuksen käsittely on maksullista. Yksittäisen lupahakemuksen käsittely maksaa Evirassa 2 550 € ja uuselintarvikelautakunnassa 2 700 – 25 000 €, käytetystä työajasta riippuen. (Tilanne 11/2016)
- Hakijan on toimitettava hakemusjäljennös myös komissiolle, joka puolestaan viipymättä toimittaa hakemusjäljennökset kaikille jäsenvaltioille.

Viranomaiset

- Suomessa Evira toimii kansallisena yhdysviranomaisena ja ottaa vastaan uuselintarvikkeiden markkinointilupahakemukset.
- Lupahakemuksen ensiarvioinnin suorittaa Suomessa maa- ja metsätalousministeriön yhteydessä toimiva uuselintarvikelautakunta. Ensiarviointi tehdään 90 päivän kuluessa hakemuksen saapumisesta.
- Uuselintarvikelautakunnan lausunto toimitetaan komissiolle, joka välittää kertomuksen eteenpäin muille jäsenvaltioille. Muiden maiden asiantuntijat voivat kommentoida ensiarvioraporttia 60 päivän ajan.
- Mikäli muiden maiden asiantuntijat esittävät hakemuksesta perusteltuja vastalauseita, siirtyy asian käsittely komissiolle. Mikäli vastalauseita ensiarvioon ei tule, vastuujäsenmaa saa tehdä päätöksen markkinointiluvan myöntämisestä tai kieltämisestä.
- Euroopan komissio ylläpitää listaa sekä uuselintarvikehakemuksista että -päätöksistä.

Hyväksyntämenettelyä helpompi vaihtoehto eli *ilmoitusmenettely* on mahdollinen niiden tuotteiden osalta, jotka olennaisesti vastaavat jo markkinoilla laillisesti olevia elintarvikkeita. Olennaisen vastaavuuden käsitteeseen sisältyy ajatus, että olemassa olevia elintarvikkeita voidaan hyödyntää vertailupohjana arvioitaessa uuden tuotteen turvallisuutta. Uuden tuotteen on siis koostumuksensa, ravintoarvonsa, aineenvaihduntansa, käyttötarkoituksensa ja ei-toivottujen aineiden pitoisuuksiensa puolesta vastattava jotain jo turvalliseksi tiedettyä elintarviketta. Esimerkiksi noni-kasvin (*Morinda citrifolia*) hedelmä on luokiteltu uuselintarvikkeeksi, mutta noni-kasvin pastöroidulle hedelmämeheulle on eräs yritys hakenut ja saanut uuselintarvikeluvan. Muiden yritysten onkin nyt mahdollista saattaa vastaavia noni-hedelmämehujaan markkinoille ilmoitusmenettelyn kautta. Noni-mehuun liittyvässä lausuntopyynnössä tulee kuvata kasvuolosuhteet, raaka-aineen alkuperä sekä prosessointi sadonkorjuusta lopputuotteeksi. Lausuntopyynnössä toimijan on pystyttävä todentamaan, että tuotteen ominaisuudet ovat olennaisesti samat kuin hyväksytyllä uuselintarvikkeella.

Toimija

- Toimijan on todennettava olennainen vastaavuus joko tieteellisiin selvityksiin (yleensä hankalampi tapa) tai viranomaisen arvioon perustuen.
- Lausuntopyynnön voi jättää minkä tahansa EU-valtion uuselintarvikehakemuksia vastaanottavalle toimivaltaiselle viranomaiselle. Suomessa tuo viranomainen on Evira.
- Olennaisesta vastaavuudesta annettava lausunto on maksullinen. Yksittäisen tuotteen osalta Evira veloittaa olennaista vastaavuutta koskevan lausunnon antamisesta 1 020 € ja uuselintarvikelautakunta 700 €. (Tilanne 11/2016)
- Lausuntoa varten hakijan on analyttisesti määritettävä tuotteensa koostumus ja dokumentoitava vastaavuusvertailu jo markkinoilla olevaan elintarvikkeeseen. Lausuntopyynnön sisällöstä ei muilta osin ole olemassa tarkkaa ohjeistusta, vaan se riippuu ko. elintarvikkeen tyypistä sekä siitä, millaisesta olennaisesta vastaavuudesta on kysymys.
- Toimijan on ilmoitettava komissiolle tuotteen markkinoille saattamisesta. Ilmoitukseen liitetään aineisto, joka todistaa yllä kuvatut vaatimukset.

Viranomaiset

- Suomessa Evira ottaa vastaan lausuntopyynnöt olennaisesta vastaavuudesta.
- Varsinaisen lausunnon olennaisesta vastaavuudesta antaa Suomessa uuselintarvikelautakunta.
- Euroopan komission tehtävänä on välittää toimijalta vastaanottamansa ilmoitusjäljennökset jäsenvaltioille 60 päivän kuluessa.
- Komissio ylläpitää listaa uuselintarvikeilmoituksista.



Luonnonkasveilla maustettua juustoa, annoskoristeena apilan ja siankärsämön lehdet. Kuva Eija Vuorela.

UUSELINTARVIKEASETUS UUDISTUI – LUPAMENETTELY MUUTTUU VUONNA 2018

1.1.2018 saakka toimitaan edellä esitetyn mukaisesti. Lupahakemukset, joista ei ole tehty päätöstä 1.1.2018 mennessä, siirretään uuden uuselintarvikeasetuksen (EU) 2015/2283 mukaisiksi hakemuksiksi. Uudessa menettelyssä luvat ovat yleisiä eli toimijakohtaisuus poistuu. Tämä tarkoittaa sitä, että kertaalleen hyväksytyä uuselintarviketta voivat kaikki toimijat hyödyntää kaupallisesti, ilman erillistä ilmoitusta komissiolle.

Toimija

- Uudessa lupamenettelyssä uuselintarvikkeen markkinointilupahakemus toimitetaan suoraan Euroopan komissiolle, joka käsittelee kaikki hakemukset.
- Lupahakemukseen tulee liittää turvallisuus selvitys.
- Lupahakemuksen laatimiseen tarvittavat ohjeet on laatinut Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen EFSA ja ne löytyvät EFSA:n kotisivuilta: <http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/161110>.

Viranomaiset

- Komissio tekee päätökset uuselintarvikkeiden markkinointilupien myöntämisestä tai kieltämisestä.
- Komissio voi pyytää Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaiselta lausuntoa uuselintarvikkeen turvallisuudesta.
- Turvallisuusarvioinnille sekä lupamenettelyn kestolle on annettu uuselintarvikeasetuksessa määräajat.

LAINSÄÄDÄNTÖÄ

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 258/97 uuselintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2015/2283 uuselintarvikkeista, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 muuttamisesta sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 258/97 ja komission asetuksen (EY) N:o 1852/2001 kumoamisesta

Maa- ja metsätalousministeriön asetus Elintarviketurvallisuusviraston maksullisista suoritteista 1161/2014

Maa- ja metsätalousministeriön asetus maa- ja metsätalousministeriön maksullisista suoritteista 868/2012



Nokkosen nuoria versoja saa käyttää vapaasti elintarvikkeissa. Kuva Johanna Kinnunen.

Lillukan lehtiä saa käyttää yrttiteenä. Kuva Seija Niemi.



Ei-uuselintarvike ja luonnonkasvien pienimuotoinen käyttö

MITÄ TERMIT TARKOITTAVAT?

Luonnontuotteita ja elintarvikkeita koskevissa keskusteluissa vilahtelee termejä, kuten ei-uuselintarvike (NOT NF) ¹, ei uuselintarvike ravintolisissä (NOT NFS) ² ja usein kuulee puhuttavan myös luonnonkasvien pienimuotoisesta käytöstä ^{3, 4, 5}. Termien ymmärtäminen, mitä ne tarkoittavat ja mikä niiden merkitys on käytännössä, aiheuttaa monessa yrityksessä pään vaivaa. Kun luonnonkasveja on tarkoitus käyttää elintarvikkeiden ainesosina, on huomioitava ja tarkistettava aina, mikä käyttö milläkin kasvinosalla on sallittua. Sama koskee luonnonkasvien käyttöä ravintolisissä. Toimija vastaa aina kasvien turvallisuudesta.

Luonnonkasvin kasvinosa, jota on todistetuksi ja merkittävässä määrin käytetty elintarvikkeena EU:n alueella ennen 15.5.1997, ei ole uuselintarvike. Tällaisella kasvinosalla on siis not novel food eli NOT NF -status.

NOT NF -statuksen saaneita kasvinosia voidaan käyttää vapaasti kaikkien elintarvikkeiden ainesosana kasvinosan määrästä riippumatta. On vain huomioitava, että saman kasvin eri kasvinosilla voi olla erilaisia sallittuja käyttötapoja.

Pääsääntönä voidaan pitää, että luonnonkasvilla tai käytetyllä kasvin osalla tulee olla NOT NF -status silloin, kun sitä käytetään tavanomaisessa elintarvikkeessa pääraaka-aineena tai kun elintarvike pohjautuu luonnonkasviin. Esimerkiksi koivunlehdestä tehty juoma (muu kuin yrttitee) edellyttäisi koivunlehden luokittelua ei-uuselintarvikkeeksi, eikä nykyinen osoitettu pienimuotoinen käyttö (lähinnä yrttiteenä) ole toistaiseksi riittänyt osoittamaan merkittävää elintarvikekäyttöä.

1 = Ei uuselintarvike: Kasvia ja kasvinosaa tiedetään käytetyn elintarvikkeena EU:n alueella merkitsevässä määrin ennen vuotta 1997 ja sen käyttö on sallittua kaikissa elintarvikkeissa.

2 = Ei uuselintarvike ravintolisissä: Kasvia ja kasvinosaa tiedetään käytetyn ravintolisinä EU:n alueella merkitsevässä määrin ennen vuotta 1997 ja sen käyttö on sallittua ravintolisissä.

3 = Yrttitee: Yrttiteellä tarkoitetaan tuoreesta tai kuivatusta kasvista tai kasvin osasta vesiutuolla valmistettua haudutettua juomaa, jota käytetään teen tai kahvin tapaan.

4 = Mauste: Mausteella tarkoitetaan tuoretta tai kuivattua kasvia tai kasvin osaa, jota käytetään pienissä määrin (enintään muutama prosentti tuotteen painosta tai tilavuudesta), ja jota lisätään ruokaan antamaan makua.

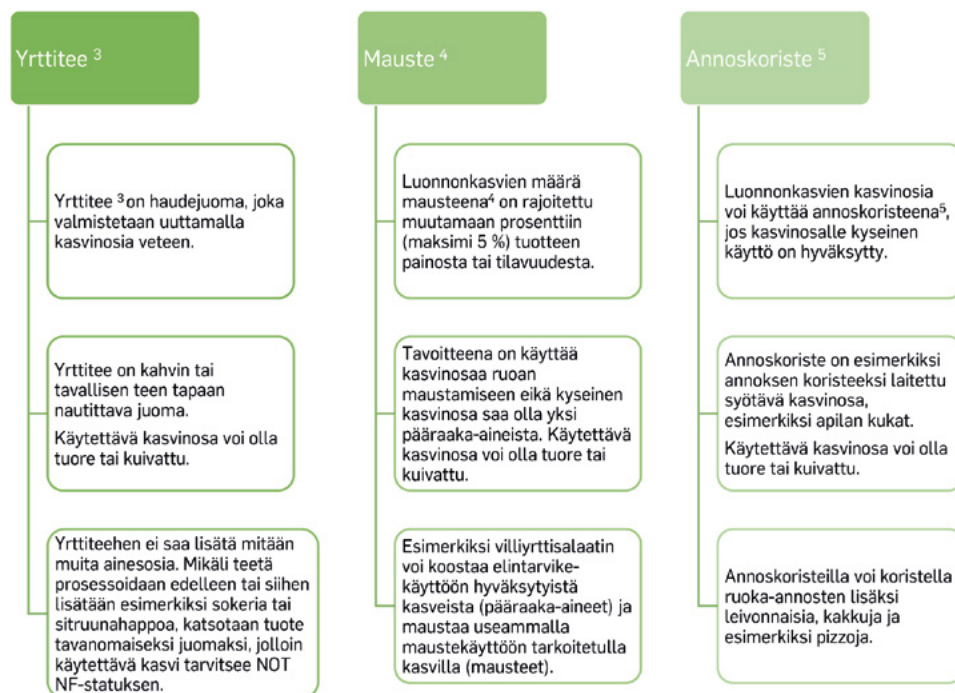
5 = Annoskoriste: Annoskoristeella tarkoitetaan syötävää kasvia tai kasvin osaa, jolla viimeistellään annokset, leivonnaiset tms.

Lähde www.evira.fi

LUONNONKASVIEN PIENIMUOTOINEN KÄYTTÖ

Evira on helpottanut luonnonkasvien käyttöä kansallisesti niiden perinteisen ja pitkän käyttöhistorian perusteella. Eviran tulkinnat pienimuotoista luonnonkasvien käyttöä koskien ovat voimassa vain Suomessa. Vastaavia omia kansallisia poikkeuksia EU:n virallisesta linjauksesta on myös muilla jäsenvaltioilla.

Suomessa pienimuotoinen käyttö on jaettu kolmeen ryhmään, jotka ovat yrttitee, mauste ja annoskoriste. Jos kasvia on käytetty perinteisesti esimerkiksi yrttiteessä, vastaavaa käyttöä voidaan jatkaa edelleen. Tulkinnan taustalla on, että kasvin perinteinen käyttötapa on turvallinen pitkään käyttöhistoriaan perustuen, mutta kasvin käytön laajentamisen ja sitä kautta kokonaisaltistuksen lisääntymisen vaikutuksista ei ole tietoa.



1 = Ei uusielintarvikke: Kasvia ja kasvinosaa tiedetään käytetyn elintarvikkeena EU:n alueella merkitsevässä määrin ennen vuotta 1997 ja sen käyttö on sallittua kaikissa elintarvikkeissa.

2 = Ei uusielintarvikke ravintolisissä: Kasvia ja kasvinosaa tiedetään käytetyn ravintolisänä EU:n alueella merkitsevässä määrin ennen vuotta 1997 ja sen käyttö on sallittua ravintolisissä.

3 = Yrttitee: Yrttiteellä tarkoitetaan tuoreesta tai kuivatusta kasvista tai kasvin osasta vesiutolla valmistettua haudutettua juomaa, jota käytetään teen tai kahvin tapaan.

4 = Mauste: Mausteella tarkoitetaan tuoretta tai kuivatua kasvia tai kasvin osaa, jota käytetään pienissä määrin (enintään muutama prosentti tuotteen painosta tai tilavuudesta), ja jota lisätään ruokaan antamaan makua.

5 = Annoskoriste: Annoskoristeella tarkoitetaan syötävää kasvia tai kasvin osaa, jolla viimeistellään annokset, leivonnaiset tms.

Lähde www.evira.fi

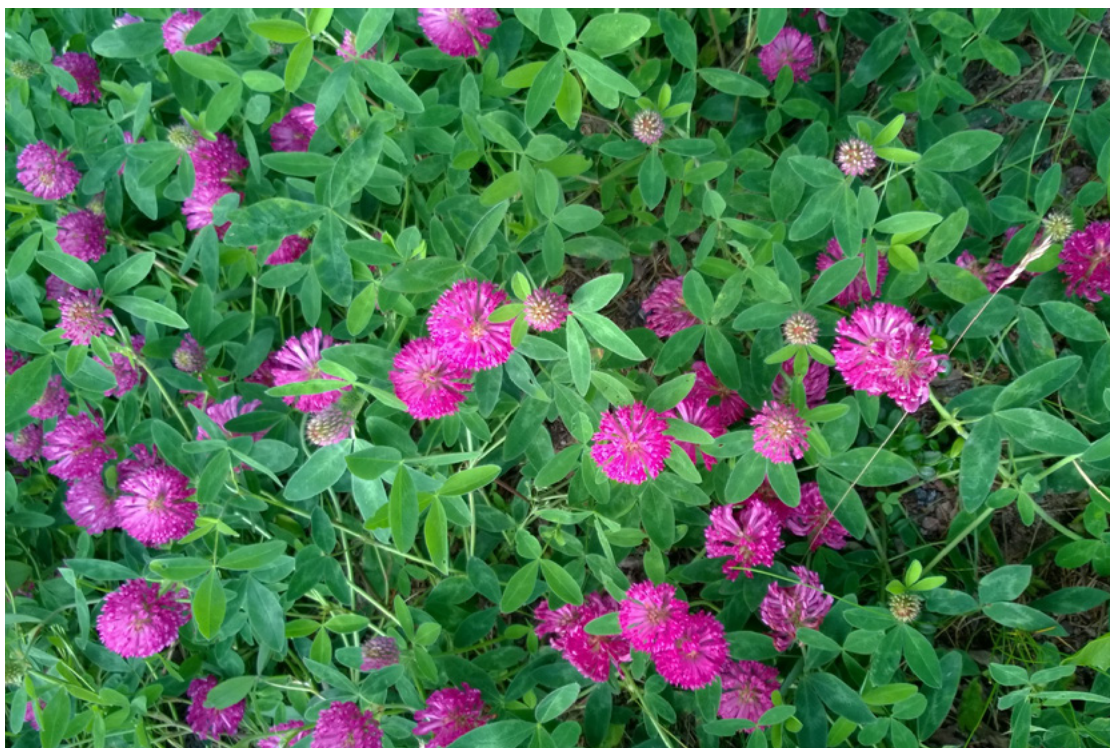
ESIMERKKEJÄ ERI KASVINOSIEN SALLITUISTA KÄYTTÖTAVOISTA

[Luonnonvaraisten kasvien elintarvikekäyttö](#) -taulukko on julkaistu Eviran [www-sivuilla](#). Taulukkoa päivitetään aika ajoin.

Alla olevassa taulukossa on esimerkinomaisesti esitetty, miten eri kasvinosille osoitetaan erilaisia käyttötarkoituksia.

Kasvi	Uuselintarvikestatus	Kansankielellä
Pihlaja <i>Sorbus aucuparia</i>	Marjat ei-uuselintarvike Silmut, lehdet yrttitee	<i>Marjojen käyttö on sallittua elintarvikkeissa määrästä riippumatta. Lehdille, silmuille ja kukille on Suomessa sallittu yrttitee- sekä maustekäyttö (ei siis annoskoristekäyttöä).</i>
Apilat <i>Trifolium pratense</i> <i>Trifolium repens</i>	Maanpäälliset osat yrttitee, mauste, annoskoriste	<i>Kaikille kasvin maanpäällisille osille on Suomessa sallittu yrttitee-, mauste- ja annoskoristekäyttö.</i>
Mänty <i>Pinus sylvestris</i>	Pettu ei-uuselintarvike Kerkät, neulaset yrttitee	<i>Petun käyttö on sallittua elintarvikkeissa Kerkille ja neulasille on Suomessa sallittu yrttitee-käyttö (ei siis mauste- eikä annoskoristekäyttöä).</i>

Metsäapilaa ei saa käyttää kaupallisissa elintarvikkeissa. Kuva Seija Niemi.



Luonnonkasvien käyttöhistoria

KÄYTTÖHISTORIAN OSOITTAMINEN

Käyttöhistorialla tarkoitetaan aikaa, jolloin tuotetta on käytetty. Elintarvikekäyttöhistoriaa arvioitaessa ei huomioida tuotteen muuta käyttöhistoriaa, kuten käyttöä lääkkeenä, rohtona tai kosmetiikkana.

Jos kasvinosalle tarvitaan joko elintarvikehyväksyntä tai esimerkiksi maustekäytömahdollisuus, tarvitaan näyttöä käyttöhistoriasta ennen vuotta 1997. Käyttöhistoriaa tulee olla juuri vastaavasta käytöstä, mikä kasvinosalle halutaan saada. Suomessa pienimuotoiseksi katsottavia käyttötapoja kohdellaan samalla logiikalla kuin EU:ssa ravintolisiä: käyttöhistoria yrittäneenä ennen vuotta 1997 mahdollistaa teekäytön Suomessa nykyisinkin, näyttö käytöstä mausteena mahdollistaa nykyisen maustekäytön ja annoskoristekäyttöhistoria annoskoristekäytön.

Aineisto käyttöhistorian osoittamiseksi voi koostua erilaisista kasvinosakohtaisista todisteista ja dokumenteista luonnonkasvin elintarvikekäytöstä ennen 15.5.1997. Tällaisia dokumentteja ovat esimerkiksi myyntitilastot, laskut, reseptit, katalogit, myyntiesitteet, lehtiartikkelit, keittokirjat sekä asiantuntijoiden henkilökohtaiset todistanlausunnot.

Kaupallinen käyttöhistoria	Käyttöhistoriaa tukeva tieto	Asiantuntijalausunnot
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> myyntitilastot	<input type="checkbox"/> lehtiartikkelit	<input type="checkbox"/> esimerkiksi yrittäjän lausunto tuotteen valmistuksesta ja myynnistä
<input type="checkbox"/> laskut	<input type="checkbox"/> erilaiset reseptit ja ruokaohjeet	
<input type="checkbox"/> myyntiesitteet	<input type="checkbox"/> perinnetieto	
<input type="checkbox"/> tuotelistaukset	<input type="checkbox"/> kirjallisuus	
<input type="checkbox"/> myyntipaikat		
<input type="checkbox"/> tuotantomäärät		

Selkein tilanne on silloin, kun näyttöä laajasta käytöstä ihmisravintona on osoittaa useammasta luotettavasta tietolähteestä. Esimerkiksi pelkkään populaarikirjallisuuden perustuvaa dokumentaatiota ei pidetä niin vankkana näyttönä merkittävästä käyttöhistoriasta turvallisena ihmisravintona kuin esimerkiksi kaupallista käyttöhistoriaa osoittavaa tositemateriaalia. Jos käyttöhistoriaa on osoittaa vain vähän, esimerkiksi yksittäisiä tuotteita, joiden saatavuus, levikki ja menekki ovat olleet pieniä, käyttöhistorian elintarvikkeena ei välttämättä voida katsoa olleen merkittävä.

KÄYTTÖHISTORIAN MERKITTÄVYYDEN ARVIOINTI

Kysymykseen, mitä ja kuinka paljon dataa tarvitaan merkittävän käyttöhistorian todentamiseksi, ei ole olemassa yhtä yleispätevää vastausta. Jokainen tapaus arvioidaan erikseen kokonaisuutena, yleiset tiedot kasvista sekä datan määrä ja laatu ratkaisevat. Jos halutaan osoittaa NOT NF-status, vaatii se enemmän näyttöä taakseen verrattuna tilanteeseen, jossa halutaan käyttää ko. kasvia vain esimerkiksi mausteena. Pienimuotoisen käytön osalta voi hyvinkin riittää kattava kirjallisuuskatsaus (esim. Kauppapyrttiopas, runsaasti reseptejä, tietoa perinnekäytöstä yms.), mutta NOT NF-statukselle tarvitaan myös jotain konkreettista näyttöä laajemmasta käyttöhistoriasta.

Käyttöhistorian merkittävyyden arvioinnista on olemassa [komission ohje](#) (englanniksi). Ohjeistus on suhteellisen tiukka, mutta siitä on kuitenkin otettu suuntaviivoja käyttöhistorian arviointiin myös Eviralla. Esimerkiksi *paikallisten perinteiden huomioiminen* on ohjeen mukaan mahdollista käytön merkittävyyden arvioinnissa. Tällaista alueellista / paikallista perinnekäyttöä voidaan ajatella Suomessa olevan vaikkapa saamelaisten kasvien ravintokäytön.

Eri elintarvikkeiden käyttömäärät vaihtelevat elintarvikeryhmästä riippuen. Tästä syystä komissio ohjeistaakin, että merkittävän käyttöhistorian arvioinnin tulee perustua arvioinnin kohteena olevaa tuotetta *vastaavien tuotteiden tyyppillisiin käyttömääriin*. Toisin sanoen luonnonyrttien käyttöhistorian merkittävyyttä arvioitaessa käyttömääriä ei tule verrata yleisesti käytettyihin elintarvikkeiden raaka-ainemääriin. Luonnonkasveja käytetään selvästi pienempiä määriä kuin vaikkapa jauhoja tai leipää.

ESIMERKKI KÄYTTÖHISTORIAN LAAJUUDESTA JA MERKITYKSESTÄ

RAUDUS- JA HIESKOIVUN SILMUT JA LEHDET (*Betula pendula*, *Betula pubescens*)

Koivun mahlalla on EU:ssa NOT NF-status, mutta muilta koivujen kasvinosilta EUn tason elintarvikekäyttöhyväksynnät puuttuvat. Koivujen lehdet ja silmut mainitaan kuitenkin muutamien EU-jäsenvaltioiden kansallisilla teekäyttöön hyväksytyjen kasvien listoilla. Pääsääntöisesti näiden listojen kasvit on vastaavalla tavalla sallittu käytössä myös Suomessa.

Eviralle on vuonna 2016 toimitettu näyttöä koivun lehtien kaupallisesta käyttöhistoriasta Suomessa ennen 15.5.1997 seuraavasti:

- 7 yrttiteetä (6 yritystä), kasvinosa lehdet
- kuivattu koivun lehti (5 yritystä), ollut myynnissä elintarvikkeena, (ei tietoa käytöstä tai tarkemmasta käyttötarkoituksesta elintarvikkeena)
- koivunlehtisiirappi (1 yritys), kasvinosa lehdet, yrittäjän kertomana, ei dokumenttia
- ruoanvalmistus (3 ravintolaa), kasvinosa lehdet, yrittäjien sähköpostit

Eviralle on toimitettu lisäksi runsaasti erilaisia reseptejä sekä kirjallisuusviitteitä koivun lehtien käytöstä elintarvikkeena.

Eviralla tällä hetkellä (marraskuu 2016) tiedossa olevan käyttöhistorianäytön perusteella koivun lehtien ja silmujen pienimuotoiset käyttötavat (yrttitee, mauste, annoskoriste) ovat Suomessa sallittuja kaupallisessakin toiminnassa. NOT NF-status edellyttäisi kuitenkin jo osoitettua laajempaa käyttöhistoriaa. Jotta NOT NF-status voitaisiin saavuttaa, tarvittaisiin koivun lehtien ja silmujen osalta ainakin jotain seuraavista:

1. Näyttöä siitä, mihin elintarvikkeena myynnissä olleita kasvinosia on käytetty
 - Esim. millaisia pakkaukset ovat olleet, onko niissä ollut vaikkapa ohjeistusta elintarvikekäytöstä
2. Hinnastojen ohella myös kuormakirjoja tms., jotka osoittavat konkreettisesti myyntimääriä, jotta oikeasti olisi näyttöä siitä, että tavara on liikkinut
3. Näyttöä ravintolakäytöstä
 - Jotain konkreettista, mikä osoittaa, mistä saakka ravintolassa kasvia/ kasvinosaa on käytetty. Esimerkiksi ruokalista vuodelta 1996.
 - Näyttöä mieluiten ravintolasta, joka toiminut esim. matkailukeskuksessa, jolloin asiakaskunta on suurempi kuin esimerkiksi jollekin rajatulle matkailijaryhmälle jollakin kurssilla tarjoiltu menu.



Voikukan kaikilla osilla on ei-uuselintarvikestatus. Voikukan kaikkia kasvinosia, myös juuria, voidaan käyttää vapaasti elintarvikkeissa. Kuva Johanna Kinnunen.

Tulkinnat voivat muuttua

KÄYTTÖHISTORIATIETOA VOI TOIMITTAA EVIRALLE JOUSTAVASTI

Eviralle jo toimitettua käyttöhistoriadokumentaatiota on mahdollista joustavasti täydentää, jolloin kasvin statusta on mahdollista muuttaa esimerkiksi pienimuotoisesta käytöstä NOT NF-statukseen. Dokumentaatiossa tulee ilmetä ainakin

- mistä kasvista, kasvinosasta ja olomuodosta on kyse sekä
- mikä on ollut kasvin käyttökohde eli kuvaus siitä, millaisesta elintarvikkeesta on kyse

Käyttöhistorian todentamiseksi Eviralle tulee toimittaa asiakirjat päivämäärän kera. Pelkät viittaukset kirjallisuuteen eivät riitä, vaan viranomaisille tulee toimittaa arviotava aineisto kokonaisuudessaan.

TILANNE TULKINTOJEN OSALTA ELÄÄ JATKUVASTI

Uuselintarvikeasetus ja siihen liittyvä ohjeistus jättää tietyissä asioissa jonkin verran tilaa tulkinnalle. Osa tulkinnoista on saatu linjattua EU-laajuisesti, joidenkin suhteen on olemassa selkeitä kansallisia eroja. Virallisesti EU:ssa ei esimerkiksi ole olemassa termiä ”pienimuotoinen käyttö”, mutta siitä huolimatta kansallisia teekäytössä hyväksytyjen kasvien listoja on käytössä usealla EU-jäsenvaltiolla. Toinen esimerkki pienimuotoiseen käyttöön liittyvistä tulkintamahdollisuuksista on se, että toistaiseksi EU:ssa on katsottu tietynlaisen pienimuotoisen elintarvikekäytön, kuten pelkän teekäytön, olevan riittämätön NOT NF -statuksen saamiseksi.

Vaikka muiden jäsenvaltioiden kasvilistoilla esitetyt käyttötavat ovat vastaavasti mahdollisia myös Suomessa, haastetta asiaan tuo se, etteivät muiden maiden kansalliset kasvilistat ulkopuolisten tulkitsemana aina ole yksiselitteisiä. Esimerkiksi termi ’herb’ saattaa toisen jäsenmaan kasviluettelossa tarkoittaa kaikkia maanpäällisiä kasvinosia yhdessä tai erikseen, toisessa vain kasvin vihreitä osia (eli ei kukkia). Eri maiden viranomaiset käyvät kuitenkin säännöllisesti keskustelua keskenään, mikä onkin vähitellen avannut termien tarkoitusta. Työtä asian suhteen on kuitenkin edelleen jäljellä.

Kestävä keruu

Luonnonkasvien käyttö on lisääntymässä ja esimerkiksi lukuisat ravintolat ovat kiinnostuneita villivihannesten käytöstä. Onkin muistettava, että käytön perustana tulee olla ehdottoman varma kasvien tunnistaminen ja kasvien laatu. Raaka-aineen tarpeen kasvaessa kasvaa myös poimijoiden ja koulutusten tarve.

Elintarvike- ja pienimuotoiseen käyttöön sallittujen kasvien listalla on mukana myös kasveja, joiden keruuta luonnosta ei suositella niiden harvinaisuuden takia. Tällaisia kasveja ovat esimerkiksi paikallisesti esiintyvä keto-orvokki, harvinainen isotakiainen, erittäin harvinainen koiranruusu sekä silmällä pidettävä kangasajuruoho. Luonnonyrttioppaassa esitetään usealle yleisellekin kasville, kuten vadelma, mustaherukka ja ahomansikka, keruun rajoittamista luonnosta tai kokonaan keruusta luopumista esimerkiksi Raahe-Kajaani -linjan pohjoispuolella.

Luonnonkasvit kerätään aina puhtailta paikoilta ja poimijoiden tulee huolehtia myös siitä, että suojaetäisyys teihin on riittävä. Hyvälaatuiset ja terveet kasvit kerätään kuivalla ilmalla, niitä käsitellään mahdollisimman vähän ja ne käytetään tai säilötään mahdollisimman nopeasti keruun jälkeen. Poimijan tulee tehdä omaehtoisia laadunvalvontaa kaikissa toiminnan vaiheissa.

Voikukan lehtiä. Kuva Seija Niemi





Vuohenputken lehti lehtiruotineen on ei-uuselintarvike. Kuva Johanna Kinnunen.

Loppusanat

Vuoden 2016 aikana toteutimme Lapin ammattikorkeakoulussa maa- ja metsätalousministeriön rahoittamana *Luonnontuotealan uuselintarvikekysymykset* -toimeksianton. Toimeksiantoon sisältyi yrittäjille suunnattu koulutus sekä yleisimmin käytettyjen luonnonkasvien käyttöhistorian kartoittaminen. Toimenpiteiden tavoitteena oli välittää tietoa uuselintarvikelainsäädännöstä sekä oikeista käytänteistä ja mahdollistaa laajempi luonnonkasvien käyttö kaupallisissa elintarvikkeissa.

Kaupallisen käyttöhistorian kokoaminen osoittautui vaikeaksi, entisiä 90-luvun alussa toimineita yrittäjiä oli hankala löytää ja ongelmalliseksi osoittautui myös erilaisten dokumenttien saaminen. Käyttöhistoriaa kokosimme noin 15 yleisimmin käytössä oleville luonnonkasville ja niiden kasvinosille. Ulkomaisilta kasvilistoilta tehdyn koonnin ja käyttöhistoria-aineiston perusteella Eviran kasvilistaa laajennettiin ja käyttömahdollisuudet lisääntyivät.

Kaikista kasveista ja kasvinosista näyttöä elintarvikekäytöstä ei kuitenkaan ole vielä riittävästi NOT NF -statukseen, joten täydennystä tarvitaan edelleen. Työtä on vielä paljon ja toivomme, että yrittäjät toimittavat käyttöhistoriaa Eviraan saadaksemme luonnontuotealalle entistä enemmän elintarvikekäyttöön hyväksytyjä kasveja.

Työn aikana olemme saaneet yrittäjiltä lukuisia kysymyksiä luonnonkasveihin ja uuselintarvikkeisiin liittyen. Oppaassa avataan myös näitä kysymyksiä ja toivomme oppaan hyödyttävän mahdollisimman montaa yrittäjää ja muita asiasta kiinnostuneita.

Kiitämme kaikkia yrittäjiä, organisaatiota, luonnontuotealan toimijoita sekä muita työtämme edesauttaneita henkilöitä.

Seija ja Johanna

Lähteet

- EFSA. 2016. Guidance on the preparation and presentation of an application for authorisation of a novel food in the context of Regulation (EU) 2015/2283. EFSA Journal 2016: 14 (11):4594. <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4594>.
- Evira 2016. Luonnonkasvien elintarvikekäyttö. Osoitteessa: https://www.evira.fi/globalassets/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/uuselintarvikkeet/luonnonvaraisen-kasvien-elintarvikekaytto_29092016.pdf. Luettu: 10.11.2016.
- Evira 2016. Uuselintarvikkeet. Osoitteessa: <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/>
- Kinnunen, J. 2013, Luonnonkasvien elintarvikekäyttöselvitys ja kasvien status uusielintarvikeasetuksen kannalta, opinnäytetyö, Oulun seudun ammattikorkeakoulu. Osoitteessa: https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/64761/Kinnunen_Johanna.pdf?sequence=1.
- Moisio, S. (toim.) 2016. Luonnonryhtiopas. Hyvän käytännön ohjeet luonnonryhtialalle. Opetushallitus. Next Print, Helsinki 2016.
- Niemi, S. 2012. Lapin luonnon antimista. Rovaniemen ammattikorkeakoulu.
- Niemi, S. 2016. Luonnontuotealan käytänteet ja luonnonkasvien käyttöhistoria. Luonnontuotealan uusielintarvikekysymykset. Julkaisematon.
- Ristioja, A. 2016. Toimialaraportti 2/2016. Luonnontuoteala. TEM:n ja ELY-keskusten julkaisu. Osoitteessa: http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/2619/5_2016_Luonnontuoteala.pdf. Luettu 7.11.2016.
- Uuselintarvikeasetus (EU 2015/2283, aiempi EY 258/97)

Liite

Liite 1 Luonnonkasvien elintarvikestatuksen selvittäminen

LIITE 1

LUONNONKASVIEN ELINTARVIKESTATUKSEN SELVITTÄMINEN

Pääpiirteittäin kannattaa toimia seuraavassa järjestyksessä

1. Tutkitaan olemassa olevat kasvilistat (Evira, Saksa, Slovakia, Itävalta, BELFRIT, NETTOX, komission uuselintarvikeluettelo)
 - Listoilla ilmoitetaan kasvinosakohtaisesti mahdollinen käyttötapa (NOT NF, NOT NFS, yrttitee, mauste, annoskoriste). Tilanteissa, joissa tietoa ei kiinnostuksen kohteena olevasta kasvinosasta löydy listoilta lainkaan, toimitaan kuten tapauksissa, joissa kasvinosa on luokiteltu uuselintarvikkeeksi (NF): käyttö elintarvikkeissa ei ole sallittua.
 - Muiden maiden listoilla esitetyt käyttötavat ovat vastaavasti mahdollisia myös Suomen markkinoilla. Eviran kasviluettelossa esitetyt tulkinnot pienimuotoisista käyttötavoista ovat kuitenkin suoraan voimassa ainoastaan Suomessa. Mikäli toimija suunnittelee tuotteidensa vientiä muualle EU-alueelle, tulee hänen selvittää kohdemaan suhtautuminen ko. kasvinosaan (esim. vietäessä tuotteita Saksaan tietoa tulee etsiä Saksan kasvilistasta tai tiedustella asiasta viranomaisilta).
2. Haetaan tarvittaessa muuta käyttöhistorianäyttöä (ks. kappale 3)
 - Käyttöhistoriadokumentaation avulla on mahdollista laajentaa kasvinosan elintarvikekäyttötapoja. Jos lähtötilanne on esimerkiksi se, että viranomaisilla ei ole ko. kasvinosasta lainkaan käyttöhistoriatietoa, suppeampikin aineisto (esimerkiksi vankka kirjallisuusnäyttö tai muutama kaupallinen tuote ennen 15.5.1997) voi mahdollistaa kansallisen pienimuotoisen käytön. Vastaavalla tavalla riittävän lisänäytön kautta voi saada esimerkiksi alkutilanteessa vain teekäyttöön hyväksytylle kasvinosalle myös maustekäyttö- tai annoskoristekäyttömahdollisuuden tai laajemmalla tositeaineistolla jopa NOT NF-statusen.

3. Haetaan tarvittaessa uuselinvarvikkeen markkinointilupa (ks. kappale 1)
- Toimija- ja tuotekohtainen markkinointilupa tarvitaan kasvinosalle, joka on virallisesti luokiteltu uuselinvarvikkeeksi eikä siitä ei ole olemassa näyttöä elintarvikekäyttöhistoriasta. Tuotekohtaisuus tarkoittaa, että lupa tarvitaan kaikille tuotteille, jotka olennaisesti, esim. käyttö- tai käsittelytapansa kautta, eroavat toisistaan.
 - Uuselinvarvikelupa mahdollistaa (lupaehtojen puitteissa) tuotteen markkinoinnin elintarvikkeena missä tahansa EU-alueella.
 - Mikäli markkinoilla on toimijan kiinnostuksen kohteena olevaa kasvinosaa olennaisesti vastaava elintarvike (esim. hyväksytty uuselinvarvike), on markkinointilupa saatavissa kevyemmän ilmoitusmenettelyn kautta.
 - 1.1.2018 siirrytään noudattamaan yleistä lupamenettelyä eli kerran hyväksyttyä uuselinvarviketta saavat kaikki toimijat hyödyntää ilman erillistä ilmoitusta.

Luonnontuotealan yrityksissä ja ravintolatoiminnassa käytetään luonnonkasveja laajasti, mutta esimerkiksi ravintoloissa luonnonkasvien käyttö on vielä suhteellisen pientä ja osittain myös satunnaista. Erialaisten selvitysten mukaan yritystoiminnassa käytetään lähemmäs 80 eri luonnosta saatavaa tai viljeltävää luonnonkasvia. Uuselintarvikeasetuksen perusteella monia näistä kasveista ei saa käyttää kaupallisissa elintarviketuotteissa, mutta kansallinen pienimuotoinen käyttö on melko usealle kasville mahdollista.

Tilanne on vaikea yrittäjille, koska tietoa siitä, mitä kasveja elintarvikkeissa voi käyttää, on vaikea löytää. *Opas elintarvikealan yrittäjille luonnonkasvien käytöstä* on tarkoitettu yrittäjille, jotka toimivat luonnonkasvien parissa. Ompaan toivotaan helpottavan luonnonkasvien käyttöä elintarviketuotannossa selvittämällä uuselintarvikesäädöksiin liittyviä vaatimuksia ja toimintatapoja.



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

LAPIN AMK

Lapland University of Applied Sciences

www.lapinamk.fi

ISBN 978-952-316-145-0