s. 286–307

Uuselintarvikkeet

Uuselintarvikkeet ovat tuotteita, joita ei ole käytetty ihmisravintona tai joiden käyttö on ollut erittäin vähäistä ennen vuoden 1997 toukokuuta. Tarkemmin asiasta määritellään uuselintarvikeasetuksessa (EU 2015/2283). Sen mukaan kyseisten tuotteiden saattaminen markkinoille vaatii viranomaisten hyväksymismenettelyn. Uuselintarvikkeiden hyväksymistarkastelussa on tällä hetkellä hyvin erilaisia raaka-aineita.

Hamppu

Yksi esimerkki uuselintarviketarkastelussa olevasta tuotteesta on hamppu. Ruokaviraston mukaan elintarvikkeissa voidaan jo käyttää hampun siemeniä. Tuote-esimerkkeinä voi mainita hamppuöljyn, hamppurouheen ja hamppuproteiinijauheen. Käyttö on kuitenkin vähäistä, koska kuluttajat ovat varovaisia, eikä tuotteille ole ainakaan vielä muodostunut merkittävää kysyntää. Hamppukasvin muiden osien käyttömahdollisuuksien selvitystyö on vielä kesken, mutta viranomaiset täydentävät tietoja parhaillaan. Huumaavien ainesosien käyttö on kuitenkin Suomessa ehdottomasti kielletty.

Kuvat: Cocovi

Chia

Toinen esimerkki viranomaisten tarkasteltavina olevista uuselintarvikkeista ja sellaisiin liittyvistä rajoituksista tai käyttöehdoista on chia-kasvi (Salvia hispanica). Chian siementen ja öljyn käytölle elintarvikkeissa on olemassa tarkat vaatimukset ja pakkausmerkintäohjeet, ja siksi on suositeltavaa varmistaa ajankohtaiset viranomaismääräykset.

Kuvat: Getty Images

Kuva 1 Chia-kasvi ja chian siemeniä.

©OPETUSHALLITUS

s. 286–307

Ruokavirasto ilmoittaa, että chian siementen myynti on Euroopan komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2018/1023:n perusteella sallittua seuraavissa elintarvikeryhmissä (määrät ovat enimmäismääriä):

- leipätuotteet: 5 % (kokonaisia tai jauhettuja chian siemeniä)
- leivonnaiset: 10 % kokonaisia siemeniä
- aamiaisviljatuotteet: 10 % kokonaisia siemeniä
- hedelmä-, pähkinä- ja siemensekoitukset: 10 % kokonaisia siemeniä
- hedelmämehu- ja hedelmä/vihannesjuomasekoitukset: 15 g/vrk lisättäessä kokonaisia, rouhittuja tai jauhettuja chian siemeniä
- valmiiksi pakatut chian siemenet sellaisenaan: 15 g/vrk kokonaisia chian siemeniä
- hedelmälevitteet: 1 % kokonaisia siemeniä
- jogurtti: 1,3 g kokonaisia chian siemeniä 100 grammaan jogurttia tai 4,3 g kokonaisia chian siemeniä 330 grammaan jogurttia (annos)
- viljanjyviin, valeviljan jyviin ja/tai palkokasveihin perustuvat steriloidut valmisateriat: 5 % kokonaisia chian siemeniä.

Kuva: Foodin

Chia-öljyn myynti on saman asetuksen mukaan sallittua seuraavissa (määrät enimmäismääriä):

- rasvat ja öljyt: 10 %
- puhdas chia-öljy: 2 g/vrk
- ravintolisät sellaisina kuin ne on määritelty direktiivissä 2002/46/EY: 2 g/vrk.

Luonnonkasvit

Kolmas ryhmä, jota uuselintarvikkeita koskevat säädökset voivat koskea, on suomalaiset luonnonkasvit. Muiden tuotteiden tavoin luonnonkasvejakaan ei luokitella uuselintarvikkeeksi, jos tuotteella on jo tiedossa olevaa käyttöhistoriaa elintarvikkeena.

Suomessa kiinnostus luonnonvaraisten kasvien käyttöön ja hyödyntämiseen elintarvikkeina on lisääntynyt viime vuosina huomattavasti. Tavanomaisten metsämarjojen ja -sienten lisäksi hyödynnetään yhä enemmän myös muita kasveja, esimerkiksi villiyrttejä. Villiyrttejä voidaan käyttää yrttiteen aineksina (esim. koivunlehtiä), mausteina (esim. katajanmarjoja ja kuusenkerkkiä) tai ruoka-annosten koristeena (esim. apilankukkia).

Villivihanneksiksi kutsuttuja kasveja, kuten nokkosta ja voikukkaa, voidaan myös käyttää. Pyrkimyksenä on ollut laajentaa ja monipuolistaa luonnonkasvien käyttöä.

Kuva: Getty Images

Kuva 2 Kuusenkerkkiä.

Kuva: Sahala Herbs

Kuva 3 Kuusenkerkkäjauhetta.

©OPETUSHALLITUS

s. 286–307

Kuva: METTÄ

Kuva 4 Nokkoslehtirouhetta.

Kuva: METTÄ

Kuva 5 Nokkospestoa.

Tunnista elintarvikkeiksi soveltuvat kasvit

Elintarvikkeena käytettävien kasvien lisäksi luonnossamme kasvaa jopa myrkyllisiä kasveja. Siksi kasvin ulkonäöstä ei voi päätellä sen turvallisuutta elintarvikkeena. Lajintuntemus onkin elintarviketurvallisuudelle tärkeää.

Luonnonvaraisia kasveja voidaan kerätä vapaasti omaan käyttöön jokamiehenoikeuksien rajoitteet huomioon ottaen. Kaupallinen toiminta eli esimerkiksi keräiltyjen tuotteiden myyminen kuuluu elintarvikelainsäädännön ja -valvonnan piiriin. Kuluttajien on voitava luottaa siihen, että kaupasta ostetut elintarvikkeet ja niissä käytetyt raaka-aineet ovat turvallisia.

Ruokavirasto pitää yllä listaa syötävistä luonnonvaraisista kasveista. Sinne on kerätty elintarvikekäytön kannalta tärkeimmät suomalaiset luonnonvaraiset kasvit ja kasvinosat. Listassa on tarkennuksia sekä vastuurajauksia. Listan käyttö koskee vain Suomea, eli esimerkiksi vientituotteiden tapauksessa on perehdyttävä kohdemaan lainsäädäntöön.

Luonnonvaraista kasvia käytettäessä on tiedettävä, että luonnonvarainen kasvi saattaa olla uuselintarvike. Jos asiasta on epäselvyyttä, on otettava yhteyttä viranomaisiin ja varmistettava, onko sen käytöstä kertynyt tietoa ennen vuotta 1997 tai liittyykö kasviin mahdollisesti muita käyttöön kohdistuvia rajoituksia.

OTA SELVÄÄ *Lisätietoa uuselintarvikkeista löytyy Ruokaviraston internetsivuilta.*

©OPETUSHALLITUS

s. 286–307

Elintarvikkeet ja nanoteknologia

Nanoteknologiaa voidaan pitää elintarvikealalla uutena asiana, ja se kuuluu viranomaisvalvonnan alaisuuteen samalla tavalla kuin uuselintarvikkeetkin. Maailmalla on tarjolla joitakin nanoteknologisia sovelluksia elintarvikkeisiin ja rehuihin. Tiukan lainsäädännön ja valvonnan vuoksi Euroopan unionin alueella ei kuitenkaan vielä ole merkittäviä käytössä olevia nanoteknologisia elintarvikesovelluksia. Lähitulevaisuudessa nanoteknologiaa sovellettaneen erityisesti elintarvikepakkauksiin. Mielenkiintoinen nanoteknologiaa hyödyntävä kehitysaihe onkin ”älypakkaus”, jonka nanokokoiset anturit valvovat elintarvikkeen laatua. Nanomateriaaleja hyödyntämällä elintarvikepakkauksista voidaan myös saada kevyempiä ja kestävämpiä sekä paremmin elintarvikkeen pilaantumista estäviä.

Elintarvikkeiden patentointi

Ruoan patentointi on jäänyt Suomessa vähäiselle huomiolle, mutta maailmalla on esimerkkejä siitä, että yritykset pyrkivät patentoimaan kehittämiään elintarvikkeiden raaka-aineita. Yksi esimerkki sellaisesta raaka-aineesta on teffheinä (Eragrostis tef), joka on gluteeniton viljakasvi. Euroopassa on pyritty saamaan teffin tietyille lajikeominaisuuksille patenttia, mutta tilanne on oikeudellisesti vielä avoin. Patentointi kiinnostaa yrityksiä, mutta toisaalta se voi sisältää uhan siitä, että jokin taho voisi määrätä joidenkin elintarvikeraaka-aineiden käytöstä patenttiin vedoten.

Kuva: Getty Images

Kuva 6 Teffheinä on viljakasvi, jota viljellään erityisesti Etiopiassa. Teffheinästä saatava jauho sopii yleensä gluteenittomaan ruokavalioon.

©OPETUSHALLITUS