

# VANHAT TUNNETUT LUONNONKASVIT - tavoitteena NOT NOVEL FOOD -status!

## Haaste kaikille luonnontuote- ja sen lähialojen toimijoille



Haastamme Sinut mukaan edistämään luonnonkasvien käyttömahdollisuuksia. Tavoitteenamme on koota riittävästi näyttöä käyttöhistoriasta NOT NF -statuksen saamiseksi mahdollisimman monelle villivihannekselle ja -yrtille, joita yritykset tuotteissaan hyödyntävät. Tule mukaan, jos Sinulla on tietoa 1990-luvulla tai jo aiemminkin toimineista yrityksistä tai markkinoilla olleista elintarviketuotteista.

Lapin ammattikorkeakoulussa toteutetaan keväällä 2016 maa- ja metsätalousministeriön toimeksiannosta luonnontuotealan uusielintarvikkeisiin liittyvää selvitystä sekä koulutusta.

Löydät lisätietoja osoitteesta [www.lapinamk.fi/luonnontuotteet-ja-uuselintarvikkeet](http://www.lapinamk.fi/luonnontuotteet-ja-uuselintarvikkeet).

## Uuselintarvikeasetus

Uuselintarvikeasetuksella (*Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 258/97 uusielintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista*) säädellään uusielintarvikkeiden tai elintarvikkeiden uusien ainesosien kaupallista hyödyntämistä. 15.5.1997 alkaen voimassa ollut asetus koskee elintarviketeollisuuden tuotteiden lisäksi mm. ravintola- ja leipomoalan toimintaa.

Toimija on itse vastuussa siitä, että elintarviketuotteet ovat turvallisia ja määräysten mukaisia. Uuselintarvikeasioissa tämä tarkoittaa sitä, että toimijalla on vastuu selvittää ja tarvittaessa todistaa hyödyntämiensä kasvien käyttö ihmisravintona ennen vuotta 1997. Toisin kuin uusielintarvikkeilta, perinteisiltä elintarvikkeilta ei lainsäädännössä edellytetä ennakoarviointia eikä hyväksyntää, koska niitä pidetään käyttöhistoriansa kautta turvallisina. Elintarvikeraaka-aineina luonnonkasvit kuuluvat siis uusielintarvikeasetuksen piiriin, mikäli niillä ei ole olemassa merkittävää käyttöhistoriaa ihmisravintona ennen asetuksen voimaantuloa. Haasteita luonnonkasveja hyödyntäville yrityksille asiassa aiheuttaa erityisesti se, ettei kaiken kattavaa listausta uusielintarvikkeista tai elintarvikekäyttöön hyväksytyistä kasveista ei ole EU:ssa olemassa.

## Uuselintarvikestatuksen selvittäminen

Kasvin/ kasvinosan uusielintarvikeluokituksen selvittäminen vaatii nykyisellään perehtymistä useisiin eri kasviluetteloihin, sillä monet EU-maat ovat joko yhdessä tai erikseen laatineet omat virallisesti hyväksytyt luettelonsa kasveista, joiden ei katsota olevan uusielintarvikkeita. Pääsääntöisesti Suomen elintarviketurvallisuusviranomaiset hyväksyvät näiden listojen kasvit vastaavalla tavalla elintarvikekäyttöön myös Suomessa.

Yritysten toimintaa ja omaa neuvontatyötään helpottaakseen Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on julkaisut verkkosivuillaan paitsi linkit näihin julkisiin kasviluetteloihin, myös taulukon suomalaisten luonnonvaraisien kasvien elintarvikekäytöstä tärkeimmiksi katsomiensa kasvilajien osalta. Osa taulukon kasveista on Suomessa hyväksytty kaikkeen elintarvikekäyttöön, toisille taas on sallittua ainoastaan rajoitetumpi yrttitee-, mauste- ja/tai annoskoristekäyttö. Varsinaisesta näyttöön perustuvasta käyttöhistorian merkittävyyden ar-

vioinnista ei Suomessa kuitenkaan vielä ole kokemusta, sillä lähes kaikki Eviran taulukossa olevat tiedot perustuvat näihin muihin julkisiin yleisesti hyväksytyihin listoihin (esim. Nettox, BELFRIT) tai kotimaiseen perinnetietoon (mm. Luonnonyrttiopas).

Yrittäjien keskuudessa se, ettei tällä hetkellä noin 40 kasvilajia kattava Eviran lista ole täydellinen, saattaa aiheuttaa epäselvyyttä. Mikä on niiden suomalaisten luonnonkasvien/ kasvinosien status, joita ei mainita Eviran taulukossa? Ovatko ne kiellettyjä elintarvikekäytössä? Virallisesti hyväksytyjen kasvilistojen läpikäyminen paljastaa, että näissä luetteloissa esiintyy monia Suomessakin kasvavia ja elintarvikkeissa käytettäviä kasveja, jotka tällä hetkellä puuttuvat Eviran kasvitaulukosta. Tästä syystä onkin tärkeää, että eri listoilta saatavissa olevat tiedot ovat mahdollisimman selkeästi ja helposti yritysten saatavilla. Omalta osaltamme olemme Lapin AMKissa pyrkineet edistämään luonnonkasvien laajaa sekä elintarvikelainsäädännön mukaista käyttöä kokoamalla tietoja eri maiden luetteloista yhteen taulukkoon noin sadan kasvilajin osalta. Yhteenvetotaulukko on julkaistu Lapin AMKin verkkosivuilla ([www.lapinamk.fi/luonnontuotteet-ja-uuselintarvikkeet](http://www.lapinamk.fi/luonnontuotteet-ja-uuselintarvikkeet)). Kasvien hyväksytyyn käytön kokoaminen yhteen suomenkieliseen taulukkoon pienentänee toivottavasti erilaisia virhetulkintoja.

### **Käyttöhistoriaa villiyrteille**

Luonnonkasvien käyttö on lisääntynyt viime vuosina ja ravintolatkin ovat yhä enenevässä määrin kiinnostuneita hyödyntämään erilaisia luonnonvaraisia kasveja. Ravintoloissa villiyrtejä käytetään runsaasti mm. salaateissa, juomissa, eri ruokalajeissa, annoskoristeina ja mausteina.

Eviran listalla olevat kasvit on miltei kaikki hyväksytyt yrttitee-, annoskoriste- ja maustekäyttöön, mutta yleiseen elintarvikekäyttöön hyväksytyjen kasvien määrä on huomattavasti pienempi. Tilannetta voidaan parantaa - ja villiyrteiden käytön jatkuvuutta Suomessa taata - kokoamalla riittävä näyttö kasvien käyttöhistoriasta. Kasvinosakohtaisen käyttöhistoriakoonnin perusteella Eviran on mahdollista laajentaa käyttöhyväksyntä yleiseen elintarvikekäyttöön (NOT NF -status). Kasvi- ja kasvinosakohtaista dokumentaatiota tarvitaan nimenomaan sen tyyppisestä käytöstä, mihin kasvia halutaan käyttää.

NOT NF -status on jo olemassa nokkosen lehdillä ja versoilla, väinönputken lehdillä ja ruodeilla, vuohenputken lehdillä, voikukan lehdillä, maitohorsman nuorilla versoilla sekä kuminan siemenillä. Nämä NOT NF -kasvit kuuluvat ravintola-alalla ja muussa luonnontuotealan yritystoiminnassa käytetyimpien luonnonkasvien joukkoon, johon kuuluvat myös mustaherukan lehdet, hies- ja rauduskoivun lehdet, maitohorsman kukat ja lehdet, mesiangervon kukat ja lehdet, voikukan kukat, kuminan lehdet, pihlajan lehdet, katajan versot, siankärsämön kukat ja lehdet, kanervan kukat, poimulehden lehdet, puna- ja valkoapilan kukat ja lehdet, männyn kerkät, kamomillan kukat, niittymaarianheinä, hapro, ruusujuuri sekä ahomansikan kukat ja lehdet. Ravintoloilla on lisäksi käytössä suuri joukko muitakin luonnonkasveja: esimerkiksi pihatähtimö, peltokanankaali, käenkaali, jauhosavikka, karhunputki sekä lukuisa määrä erilaisia kukkia. Ihanteellista olisi, mikäli edellä mainituista kasveista suurimmalle osalle pystyttäisiin kokoamaan riittävästi käyttöhistoriaa NOT NF -statuksen saamiseksi.

### **Käyttöhistorian koonti**

Käyttöhistorian osoittamisessa on mahdollista hyödyntää monenlaista dokumentaatiota, esimerkiksi myyntitilastoja, laskuja, reseptejä, katalogeja, myyntiesitteitä, lehtiartikkeleita, keittokirjoja sekä asiantuntijoiden henkilökohtaisia todistajanlausuntoja. Selkein tilanne on silloin, kun näyttöä laajasta käytöstä ihmisravintona on osoittaa useammasta luotettavasta tietolähteestä. Riittävän turvallisuuden osoittamiseksi ei niinkään mielletä populaarikirjallisuuteen perustuvaa dokumentaatiota, vaan näyttönä paljon vankempaa on kaupallista käyttöhistoriaa osoittava tositemateriaali.

Siihen, mitä ja kuinka paljon näyttöä tarvitaan, ei pysty yleispätevästi vastaamaan. Jokainen case arvioidaan erikseen: yleiset tiedot kasvista sekä datan määrä ja laatu ratkaisevat. Arvioinnin kohteena on siis kokonaisuus. Jos halutaan osoittaa NOT NF -status, vaatii se tietenkin enemmän dataa taakseen kuin jos halutaan käyttää ko. kasvia vain esim. mausteena. Pienimuotoisen käytön osalta voi hyvinkin riittää kirjallisuuskatsaus, mutta laajamittaisen käytön osalta tarvitaan myös jotain konkreettista näyttöä.

Perinteisten Rautavaaran oppien avulla on siis Suomessa saavutettu monille luonnonkasveille jo mauste- ja/tai teekäyttöhyväksyntä, mutta asiassa eteneminen eli käytön laajentaminen kaikkiin elintarvikeryhmiin vaatii nyt koottua tietoa laajemmasta elintarvikikäytöstä eli erityisesti luonnonkasvien kaupallisesta hyödyntämisestä sekä käytöstä ruoan pääainesosina (keitot, salaattit, villivihannekset, sima/ muut yrttijuomat jne.) 1990-luvulla tai aiemmin.

Linkkejä:

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran ohjeita uuselintarviketatuksen selvittämiseksi:

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/uuselintarvikkeet/uuselintarviketatuksen+selvittaminen>

Yhteenvetotaulukko hyväksytyistä kasvilistoista Lapin AMKin sivuilla:

<http://www.lapinamk.fi/fi/Tyoelamalle/Tutkimus-ja-kehitys/Teollisuuden-ja-luonnonvarojen-osaamis-ala/Uuselintarvikkeet/Luonnonkasvien-kayton-edistaminen>

Komission ohje käyttöhistorian merkittävyyden arvioinnista:

[http://ec.europa.eu/food/safety/docs/novel-food\\_guidance\\_human-consumption\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/safety/docs/novel-food_guidance_human-consumption_en.pdf).

Johanna Kinnunen ja Seija Niemi

Lapin ammattikorkeakoulu Oy

Puhelin 040 1813296

[www.lapinamk.fi/luonnontuotteet-ja-uuselintarvikkeet](http://www.lapinamk.fi/luonnontuotteet-ja-uuselintarvikkeet)

