

Uuselintarvikeasetus koskee villikasvien käyttöä elintarvikealan yrityksissä, mutta myös ammattikeittiöissä

Villiruoasta on muodostunut viime vuosina tuoreen, terveellisen ja sesonginmukaisen lähiruoan sanomaa julistava ilmiö. Julkisia keittiöitä kannustetaan tuomaan lautasille paikallista ja sesonkien mukaista ruokaa. Villiruokainnostuksen kasvaessa on viranomaisia kuitenkin mietityttänyt luonnontuotteiden turvallinen käyttö muun muassa ammattikeittiöissä ja ravintoloissa. Tuttujen metsämarjojen ja -sienten lisäksi elintarvikkeissa hyödynnetään yhä enemmän myös luonnonkasveja.

EU:n uusielintarvikeasetuksen (2283/2015) tavoitteena on turvata kuluttajien terveyttä ja sen perusajatus on selkeä: merkittävässä määrin ennen uusielintarvikeasetuksen voimaantuloa eli 15.5.1997 EU-alueella käytetyt elintarvikkeet voidaan käyttöhistoriansa perusteella katsoa turvallisiksi ja luokitella ”ei-uuselintarvikkeiksi” (NOT NF, not novel food). Uuselintarvikkeet puolestaan ovat - nimensä mukaisesti - uusia, vuoden 1997 jälkeen elintarvikemarkkinoille tulleita tai tulevia tuotteita. Osalla syötävistä villikasveista on olemassa todennettua käyttöhistoriaa perinteisenä ihmisravintona, osalla ei.

Luonnonkasvien turvallisen käytön edistämiseksi Evira laati jo vuonna 2014 listan elintarvikekäytön kannalta tärkeimmistä suomalaisista luonnonvaraisista kasveista ja niille sallituista käyttötavoista. Elintarvikekäytössä olevia villikasveja ajatellen Eviran alun perin alle 40 kasvin luettelo oli liian suppea sekä lajivalikoimansa että etenkin hyväksytyjen käyttötapojen puolesta. Ihmetystä aiheutti muun muassa se, etteivät esimerkiksi mustaherukan lehdet olleet viralliselta taholta elintarvikekäyttöön hyväksytyjä huolimatta siitä, että niitä tiedettiin perinteisesti käytetyn ihmisravintona. Olennaista asiassa oli kuitenkin se, että tarpeellinen käyttöhistoriatieto puuttui viranomaisilta.

Maa- ja metsätalousministeriön rahoituksella Lapin ammattikorkeakoulussa (Lapin AMK) koottiin ja toimitettiin vuoden 2016 aikana Eviralle kasvinosakohtaista aineistoa sekä kotimaisen käyttöhistoriatiedon että muiden maiden kasvilistausten osalta. Viranomaisille toimitetun aineiston perusteella Evira täydensi kasviluetteloaan syyskuun lopussa lisäämällä siihen 25 uutta lajia sekä uusia käyttötapoja monelle kasville/kasvinosalle. Tehtävää hyväksytyjen kasvilajien ja käyttötapojen laajentamiseksi on jäljellä vielä runsaasti, mutta keskustelu jatkuu, ja lisätietoa villikasvien käyttöhistoriasta voidaan toimittaa Eviralle joustavasti jatkossakin.

Elintarvikekäytössä sallittuja ovat muun muassa voikukkien maanpäälliset osat ja juuret, niittysuolaheinän ja maahumalan maanpäälliset osat, vuohenputken ja väinönputken lehdet lehtiruoteineen, kuusen kerkät, nokkosen versot ja lehdet, maitohorsman versot, ruiskaunokin kukat, mustaherukan lehdet ja marjat sekä pettu. Lisäksi useille kasveille on sallittu kansallinen pienimuotoinen käyttö eli yrttitee-, mauste- ja/tai annoskoristekäyttö. Lisätietoa luonnonvaraisten kasvien elintarvikekäytöstä on [Eviran www-sivuilla](#).

Luonnontuotealan uusielintarvikekysymykset -selvitystyöstä tietoa [Lapin AMKin www-sivuilla](#).

Seija Niemi, puh. 040 181 3296, seija.niemi@lapinamk.fi

Johanna Kinnunen, puh. 040 646 2474, johanna.kinnunen@lapinamk.fi