

Luonnonkasvien elintarvikekäytön mahdollisuudet lainsäädännön vaatimukset huomioiden

- Eila Järvenpää, FT, erikoistutkija

Luonnonvarakeskus, Jokioinen

eila.jarvenpaa@luke.fi

- Tampere, 21.4.2016

Luonnontuotteiden moninaiskäyttö



- Marjat
- Sienet
- Villivihannekset
- Mausteyrtit
- Yrttiteeainekset
- Kala
- Riista

Lähde: MTT Selvitys villiruoan kaupallistamismahdollisuuksista Kanta-Hämeessä, 2013

Luken tavoitteet ja villiruoka

- Uusiutuvien luonnonvarojen hyödyntäminen kestäväällä tavalla, mukaan lukien ruuantuotanto
- Villiruokaraaka-aineet yksi muiden joukossa: kotieläintuotannon, kasviviljelyn, puutarhakasvituotannon tuotteiden lisäksi ruokapöytään jotain uutta ja vanhaa
- Muita teemaan liittyviä: luomu, lähiruoka, maatiaiskasvit ja –eläimet, puoliviljely, uudet viljelykasvit, resurssitehokkuus ja sivuvirtojen hyödyntäminen
- Kuluttaja: kasvisvoittoisen ruokavalion monipuolistaminen - terveys, turvallisuus, vaihtelunhalu, perinteet, luontoelämys

Luken tutkimus ja villiruoka

Tutkimus- ja kehittäminen projektiluonteista, ei samalla tavalla systemaattista, kuten alkutuotannon raaka-aineiden kehittämiseen liittyvä elintarviketutkimus.

Luonnonvaraisten tuotteiden elintarviketutkimusta:

- Marjat ja sienet: mm. ravintoaineet, bioaktiiviset yhdisteet
- Luonnonvaraiset kalat: hyödyntämisen lisääminen
- Aikaisemmin yrttitutkimusta (keskittyi viljeltyihin yrteihin)
- Marjojen ja sienten puoliviljely
- Kalanviljely
- Aikaisemmin mm. nokkosen viljely
- Pientuotantomittakaavan (pilot) laitteistoja raaka-aineiden jalostukseen, Jokioisilla

Eilen 20.4.16

Facebookista bongattua:



Salaattia takapihalta / Jouni Toivanen

- <http://blogi.satokausikalenteri.fi/parasta-juuri-nyt-salaattia-takapihalta/>

Pohjoismainen ruokavalio / Time -lehti

- <http://time.com/4293048/scandinavian-diet-new-nordic-diet/?xid=homepage>

Luonnontuotteet elintarviketuotteina



Raaka-aineen keräys / hankinta

JOKAMIEHENOIKEUDET – ja VELVOLLISUUDET

TURVALLISUUS ja HYGIENIA

- Lajien tunnistaminen
- Syötävän osan tunnistaminen ja keräily (erit. uuselintarvikkeet, vrt. peruna)
- Puhdas keräyspaikka
- Tuoreet, pilaantumattomat kasvinosat
- Laadun säilymisen varmistaminen matkalla keräilypaikasta eteenpäin
- Hygienen käsittely alusta alkaen takaa tuotteen ominaisuuksien säilymisen

Raaka-aineen käsittely ja myynti sellaisenaan (elintarviketuotteena)

Yrittäjällä on vastuu elintarviketuotteensa turvallisuudesta

- Tuoretuotteet → alkutuotantoa koskeva lainsäädäntö
- Säilöntämenetelmät → elintarvikelainsäädäntö
- Keräilyn järjestäminen ajallisesti siten, että raaka-aineen käsittely on käytännöllistä ja nopeaa
- Säilytystilat hygieeniset ja tarkoitukseen sopivat
- Tukkuihin
- Ruokapalveluille (ravintolat, ruokalot, hoitolaitokset)
- Kaupalliseen muuhun ruuanvalmistukseen
- Elintarviketeollisuuteen

Raaka-aineet ja tasalaatuinen elintarviketuote

- Saatavuus kausittaista – tuotteet kausittaisia tai valmistetaan säilötyistä raaka-aineista → erilainen tuote
- Raaka-aineen laatu todennäköisesti vaihtelee eri kasvupaikoissa ja eri vuosina – voidaan ottaa huomioon tuotteen reseptissä (esim. hillokkeet)
- Keräilyn jälkeen raaka-aineen laatu alenee nopeasti, erityisesti ohutlehtiset vihannekset ja yrtit: panostettava logistiikkaan ja lyhyisiin ketjuihin



Prosessointi elintarviketuotteiksi

- Säilöntämenetelmät
- Ruuanvalmistusprosessit
- Tavalliset elintarvikkeiden valmistusprosessit
- Uusien teknologioiden yhdistäminen villiruokaraaka-aineisiin?

TUOTETURVALLISUUS:

- Raaka-aineen laatu määrittelee lopputuotteen laadun
- Asianmukaiset tilat
- Hygieeniset käsittelymenetelmät ja –prosessit
- Raaka-aineiden jäljitettävyys
- Pienimuotoinen toiminta – helpotuksia lainsäädännössä

Minkälaisia tuotteita ? Kaupallistaminen

- Raaka-ainenäkökulma →
- Mikä on se tuote minkä haluat kaupallistaa
- Kenelle tuote on tarkoitettu
- Millä kriteereillä voi markkinoida
- Millä erotut muista
- Kansainvälisyys, kotimarkkina vai lähiruoka
- issuu.com/mttelo/docs/lahiruokayrittajan-tyokirja



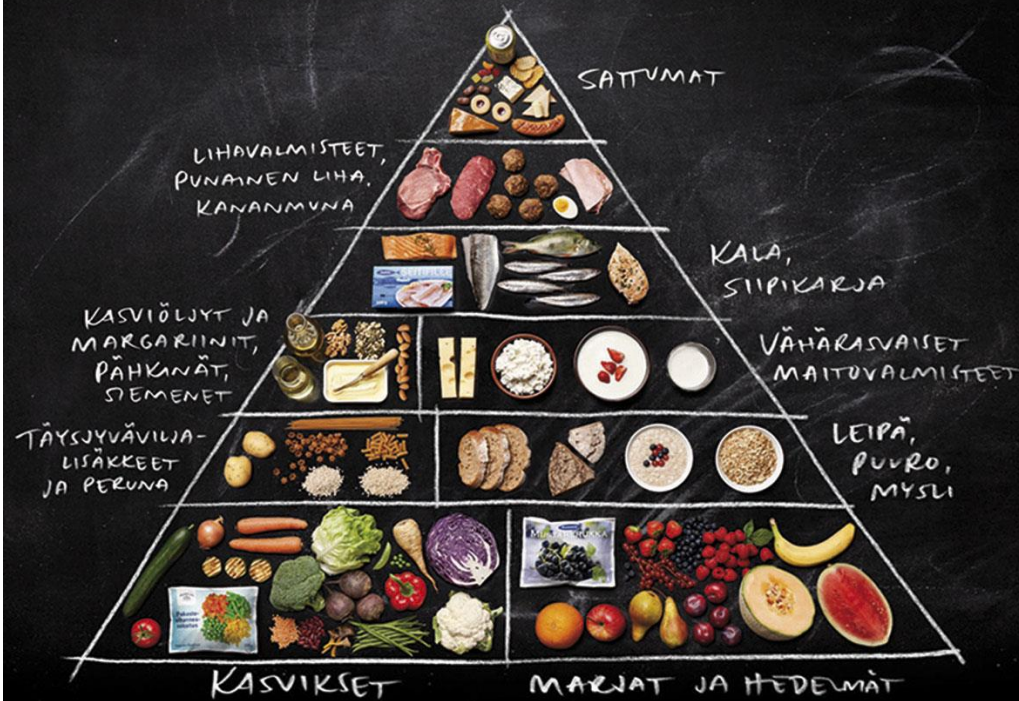
Terveellisyys markkinointi- kriteerinä:

Villit kasvikset
monipuolistavat
ruokavaliota



Viisi kourallista
Kuvat: Valtion ravitsemusneuvottelukunta

TERVEYTTÄ RUOASTA! HYVÄN RUOKAVALION AINEKSIA



VALTION RAVITSEMUSNEUVOTTELUKUNTA

Villivihannesten ja –yrttien terveellisyys

- Pääravintoaineiden sisältö vastaa keskimäärin tavallisia vihanneksia (vastaava kasvinosa), toki erojakin on
- Monissa energiasisältö alhainen +++
- Suurin ero aromeissa ja flavoriaineissa (kasvisukulaiset):
 - Jalostuksella ja hyvässä kasvupaikassa neutraalimman makuisia
 - Valon ja veden merkitys, esim. voikukka
 - Vaihtelua kasvilajin sisällä runsaasti, kun ei ole valikoitu siemen
- Sekundäärimetaboliitit !
- Kasvisten sisältämät mikrobit nykyisin kiinnostuksen kohteena
- **Suomalaisista villeistä marjoista ja niiden terveellisyydestä voisi pitää luentoa pitkään!**

Tuotekehitys ja tuotetutkimus

- Raaka-aineella on olemassa jokin kaupallinen käyttöhistoria Suomessa tai EU:n alueella (uudessa laissa osoitettu turvallinen käyttö kolmansissa maissa – mutta tämäkin pitää ilmoittaa jos uusi EU:ssa)
- Jos ei ole, tuotteiden kehittäminen kestää vähän kauemmin: tavanomaisen ravintoainesisällön ja elintarviketurvallisuuden lisäksi selvitettävä raaka-aineen ja tuotteiden turvallisuus - allergeenit, toksiset yhdisteet (luontaiset ja prosessoinnin tuottamat), muut haitta-aineet
- Samankaltaisista, viljellyistä raaka-aineista valmistetut tuotteet
- Kv-vaikutteet: erilaiset valmistusmenetelmät, perinteiset ruuat
- Uudet yhdistelmät: raaka-aineiden yhdistelmät – prosessointimenetelmien yhdistelmät

Vaatimukset elintarviketuotteelle

- Keräily ao. raaka-aineen kannalta parhaaseen aikaan, esim. aromin määrä ja tasapaino, marjojen/hedelmien/siementen kypsyys
- Kuljetuspakkaus, joka parantaa säilyvyyttä
- Lyhyt toimitusketju

- Kasvilajien ja kasvinosien tunnistus
- Alkuperä
- Jäljitettävyys
- Pakkausmerkinnät



Vaatimukset elintarviketuotteelle - KULUTTAJA

- Väri, maku, flavori kohdallaan
- Tasalaatuisuus
- Mikrobiologisen laadun varmistus
- Säilyvyys
- Pakkausmerkinnät

Lisäominaisuuksia, mm.

- Tuotekategoriointi eri asiakasryhmille?
- Pakkauskoko ja -muoto tukee tuotteen käyttötapaa
- Raaka-aineen alkuperän korostaminen pakkauksessa?



Lainsäädäntöä ja sen tulkintaoppaita

Alkutuotantoa vai elintarvikejalosteita, pienimuotoinen vai laaja:

- <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/kasvikset/luonnonvaraiset+kerailytuotteet/>
- <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/kasvikset/luonnonvaraiset+kasvit/>
- http://www.evira.fi/files/attachments/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/uuselintarvikkeet/luonnonvaraiset_kasvit_ja_elintarvikelainsaadanto.pdf
- http://mmm.fi/artikkeli/-/asset_publisher/ohjeet-pienimuotoiseen-elintarvikealan-toimintaan-julkaistu
- http://www.aitojamakuja.fi/suoramyynti/esite_Aitoja_makuja_vahariskiset.pdf

Kiitos!

