

Suomalaiset luonnonkasvit - perinteistä ravintoa vai uuselintarvikkeita?

Yritysten edellytyksiä villiruoan turvalliseen käyttöön edistetään maa- ja metsätalousministeriön rahoittamalla selvitystyö- ja koulutuskokonaisuudella.

Elintarviketurvallisuuteen tähtäävä EU:n uuselintarvikeasetus asettaa tiettyjä ehtoja suomalaistenkin luonnonkasvien kaupalliselle hyödyntämiselle niin elintarviketuotannossa kuin esimerkiksi ravintola- ja leipomoaloillakin.

Uuselintarvikeasetukseen liittyy kuitenkin paljon epäluuloa ja väärinkäsityksiä, joista monet johtuvat tietämättömyydestä.

Eräs elintarviketurvallisuuden arviointiperusteista on pitkä käyttöhistoria ihmisravintona, eikä perinteisiltä elintarvikkeilta edellytetäkään lainsäädännössä ennakoarviointia tai hyväksyntää, sillä kuluttajat osaavat niitä hyödyntää ja käyttää oikein. Monet suomalaiset luonnonkasvit, kuten esimerkiksi metsämarjat, nähdäänkin yleisesti tunnetun käyttöhistoriansa perusteella kuluttajille turvallisiksi tuotteiksi. Uuselintarvike vai elintarvike -rajaus ei kaikilla kasvilajeilla kuitenkaan ole yhtä selkeä.

Kevään 2016 aikana Lapin AMK kokoaa yhdessä alan yrittäjien kanssa yhteen olemassa olevaa luonnonkasvien käyttöhistoriadokumentaatiota. Kevään aikana järjestetään myös kolme luonnontuotealan uuselintarvikekysymyksiä käsittelevää seminaaria yhdessä Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin, Turun yliopiston Brahea-keskuksen, Ahlmanin koulun säätiön ja Arktiset Aromit ry:n kanssa.

Seminaareissa saa paitsi tietoa uuselintarvikeaihepiiriin liittyvistä oikeista toimintatavoista ja mahdollisuuksista, myös tilaisuuden verkostoitua ja pohtia kysymyksiä yhdessä muiden luonnontuotealan toimijoiden kanssa.

Seminaaripaikkakuntia ovat **Mikkeli, Tampere ja Rovaniemi**. Jotta mahdollisimman moni pääsisi osalliseksi tilaisuuksien tietoannista, asiantuntijaluentoja voi seurata reaaliaikaisesti internetin välityksellä ja ne löytyvät myöhemmin myös tallennettuina Lapin ammattikorkeakoulun internet-sivuilta.

Tarkemmat seminaariohjelmat sekä linkit verkon välityksellä tilaisuuksiin osallistujille löytyvät [AMKin verkkosivuilta](#).

Tiedustelut

Seija Niemi, puh. 040 181 3296, seija.niemi(ät)lapinamk.fi
Johanna Kinnunen, puh. 040 646 2474, johanna.kinnunen(ät)lapinamk.fi
Lapin ammattikorkeakoulu, Teollisuus ja luonnonvarat, Jokiväylä 11,
96300 ROVANIEMI

Lisätietoja ja taustaa

- Blogikirjoitus: Seija Niemi & Johanna Kinnunen: [Luonnonkasvit ja uuselintarvikeasetus - oikealla tiedolla eteenpäin!](#)
- Aiheesta aiemmin uutisoitua:

http://yle.fi/uutiset/luonnontuotealalla_epaselvyyksia_kaytannoista_-_kaikki_tuotteet_eivat_tayta_vaatimuksia/6668078

http://yle.fi/uutiset/horsmaa_kasvatetaan_pian_kasvihuoneissa_ravintolat_toivovat_tuoreita_villiyrteja_ympari_vuoden/8642616

<http://www.hs.fi/ihmiset/a1355149404489>

<http://www.iltasanomat.fi/ruokala/uutiset/art-2000000976426.html>

<http://www.savonsanomat.fi/savo/Mesiangervo-hurmasi-keitti%C3%B6mestarin/494243>

<http://www.maakaista.fi/item/622-villivihannekset-sopivat-my%C3%B6s-suurkeitti%C3%B6n>

<http://www.tamperelainen.fi/artikkeli/290254-huippukokki-voikukista-syntyy-kelpo-salaatti>

<http://www.maaseuduntulevaisuus.fi/ymp%C3%A4rist%C3%B6/villiyhteist%C3%A4-tehd%C3%A4n-vientivalttia-pohjois-savoon-1.63695>

