

Uuselintarvikeasetus:

KASVIPOHJAISTEN TUOTEINNOVAATIOIDEN LAINSÄÄDÄNNÖLLINEN ASEMA PITÄÄ MÄÄRITTÄÄ ENNEN KULUTTAJAMYyntiä

Kauppojen hyllyille ja etämyyntiin on tullut lyhyessä ajassa suuri määrä uudenlaisia kasvipohjaisia ruokainnovaatioita, joissa käytetään erilaisia kasvipohjaisia valmistusaineita. Tälläkin hetkellä lukuisia tuoteinnovaatioita uusista kasviproteiineista ja -ainesosista suunnitellaan ja testataan laboratorioissa ja tuotantolinjoilla.

Innovaatioinnostuksessa lainsäädännön asettamista raameista ei useinkaan tiedetä, joten yllätyksiä voi olla edessä. Yksi keskeisiä kysymyksiä on, meneekö uusi tuote EU:n uusielintarvikeasetuksen (EU) 2015/2283 alle, ja jos menee, mitä se tarkoittaa käytännössä.

Termillä uusielintarvike (engl. novel food) tarkoitetaan uudenlaista elintarviketta tai ainesosaa, josta ei ole aiempaa käyttökokemusta EU:n alueella ja jonka käytön turvallisuus kuluttajille tulee varmistaa hyväksymismenettelyllä ennen kuluttajamyyntiä.

Kriittinen päivämäärä aiemmalle käytölle on 15. toukokuuta 1997. Elintarvike tai ainesosa luokitellaan uusielintarvikkeeksi, jos sitä ei ole käytetty EU:ssa merkittävässä määrin ihmisravinnoksi ennen tuota ajankohtaa ja jos se kuuluu vähintään yhteen asetuksessa määriteltyyn luokkaan. Käyttöä elintarvikkeena EU:n ulkopuolella ei huomioida.

Mahdollinen luokka voi olla esimerkik-



KUVA: MEDFILES

Jo uuden tuoteidean alkuvaiheessa kannattaa muistaa selvittää lainsäädännön asettamat raamit. Viranomaiset ja asiantuntijayritykset ovat tässä apuna. Hyvä projektisuunnitelma auttaa tekemään asiat oikeaan aikaan ja säästämään sekä aikaa että rahaa.

si elintarvikkeet, jotka koostuvat, ovat peräisin tai on valmistettu kasveista tai niiden osista tai elintarvikkeet, jotka koostuvat, ovat peräisin tai on valmistettu eläinten, kasvien, mikro-organismien, sienten tai levien solu- tai kudosiseläimistä.

Elintarvikealan toimija vastaa tuoteluokittelusta

Elintarvikelain (23/2006, 16 §) mukaan elintarvikealan toimija vastaa siitä, että tuote on turvallinen ja elintarvikkeita koskevien määräysten mukainen. Uuselintarvikeasetuksen mukaan toimija on vastuussa tuot-

teen lainsäädännöllisestä luokittelusta.

Luokittelu ei ole helppoa monestakaan eri syystä. Käyttöhistoriaa voi olla vaikea löytää yli 20 vuoden takaa tai sitä ei ole. Rajan vetäminen perinteisen tuotteen ja uusielintarvikkeen välille on usein vaikeaa. Vaikka uudenlaisen kasviproteiinin lähde olisi tuttu ja turvallinen perinteinen kasvi (esim. herne), siitä eristetty tai valmistettu ainesosa (esim. valikoitu proteiinifraktio tai peptidit) on eri tuote kuin itse herne tai herneistä valmistettu, perinteisesti käytetty tuote (esim. hernejauho tai herneproteiini).

Hyvä esimerkki on mung-papu-proteiini-isolaatti, joka on luokiteltu uusielintarvikkeeksi. Proteiini-isolaatille ei löydy käyttöhistoriaa, vaikka mung-papua (*Vigna radiata*) ja mung-papujauhoa on käytetty ravintona ennen vuotta 1997. Muita esimerkkejä ovat koaguloitunut perunaproteiini ja niiden hydrolysaatit sekä rapsiproteiini, joka on vesipitoinen, runsaasti valkuaisista sisältävä uute rapsipuristekakusta ja peräisin ei-muuntogeenisistä *Brassica napus* L.- ja *Brassica rapa* L.-kasveista (proteiinipitoisuus $\geq 90\%$). Muita suomalaistenkin kauppojen hyllyillä olevia kasvituotteita löytyy uusielintarvikelitalta, kuten chian siemenet.

Sen sijaan pettu eli Suomessa sota-aikana käytetty männyn nila- ja jälsikerros ei ole uusielintarvike EU:ssa, koska sitä on käytetty laajasti ennen vuotta 1997. Myöskään Nyhtökaura® ei ole uusielintarvike. Se valmistetaan tunnetuista elintarvikkasveista perinteisin menetelmin, ja se vastaa käyttötarkoitukseltaan perinteisiä elintarvikkeita. Samaan ryhmään kuuluu myös Härkis®-härkäpapuvalmiste.

Määrittely edellyttää vahvaa lainsäädäntöosaamista

Uuselintarvikeasetus ei anna tarkkoja määrällisiä tai laadullisia kriteereitä sille, milloin tuote katsotaan perinteiseksi ja milloin uusielintarvikkeeksi. Siksi tarvitaan vahvaa lainsäädännön osaamista. Yrityksmaailmassa tavoitteena on usein välttää uusielintarviketatus, koska hakemusprosessi vaatii hyvää suunnittelua, paljon eri toimia ja resursseja.

Uuselintarvikehakemusprosessi kannattaa, jos tuoteinnovaatio on lupaava, resurssit riittävät ja haku on ainoa tie kuluttajamarkkinoille. Prosessin aikana uuden elintarvikkeen turvallisuus kuluttajille tulee varmistettua pohjia myöten. Mark-

| Esimerkkejä hyväksytyistä kasvipohjaisista uusielintarvikkeista |
|---|
| Chian siemenet ja chia-öljy |
| Karpalouutejauhe (sallittu vain ravintolisissä) |
| Koaguloitunut perunaproteiini ja niiden hydrolysaatit |
| Rapsiproteiini |
| Rasvaton kaakaajauheute sekä vähärasvainen kaakaouute |
| Sokeriruokokuitu |
| Tomaatista saatava lykopeeni ja lykopeeniute |
| Vehnänleseute |

| Esimerkkejä uusielintarvikkeiksi virallisesti luokitelluista kasvituotteista |
|--|
| Kasviproteiiniuute, joka on fermentoitu siitakesien rihmastossa. |
| Kaakaon hedelmälähme (cacao pulp juice) |
| Japaninkelasköynnöksen hedelmä |
| Mung-papu-proteiini-isolaatti |

kinointiluvan yhteydessä voi saada myös viiden vuoden tietosuojaan turvallisuustutkimuksille, jos hakijalla on yksinoikeus tutkimustuloksiin ja ne ovat välttämättömät turvallisuuden toteamiseksi.

Viranomaisilta on mahdollisuus pyytää virallista luokittelua ns. kuulemispyynnön kautta, jos toimija ei ole varma tuotteen lainsäädännöllisestä luokittelusta uusielintarvikkeeksi. Se tehdään siinä EU-jäsenvaltiossa, jossa tuote aiotaan tuoda markkinoille ensi kertaa. Luokittelun tulos julkaistetaan Euroopan komission kotisivuilla. Esimerkiksi mung-papu-proteiini-isolaatti on saanut luokittelun uusielintarvikkeeksi tämän prosessin kautta.

Hakemus- vai ilmoitusmenettely?

Jos uusi valmistusaine tai elintarvike täyttää uusielintarvikkeen kriteerit, siitä tulee valmistella hakemus ja jättää se viranomaisen arvioitavaksi. Hakemuksessa pitää esittää kattavat tuotetiedot sekä tutkimukset sen turvallisuudesta aiotussa käyttötarkoituksessa. Hakemuksessa tulee esittää elintarvikeryhmät, jossa sitä aiotaan käyttää ja minkä verran. Hakemusprosessi kestää 1,5–2 vuotta.

Perinteiset, EU:n ulkopuolisissa eli kolmansissa maissa käytetyt elintarvikkeet on mahdollista tuoda markkinoille uusielintarvikkeena niin sanotulla ilmoitusmenettelyllä. Se on lyhyempi ja kevyempi prosessi kuin tavallinen hakemus. Vähintään 25 vuoden turvallinen käyttöhistoria pitää esittää osana hakemusta. Muun muassa sinikuusaman marjat ja kaakaon hedelmälähme ovat saaneet uusielintarvikehyväksynnän perinteisen käytön perusteella.

Markkinoilla joskus laittomia uusielintarvikkeita

Markkinoilta löytyy ajoittain laittomia uusielintarvikkeita esimerkiksi ravintolien ainesosina. Hyväksymätön uusielintarvike vedetään välittömästi pois markkinoilta. Myös RASFF -ilmoitus (Rapid Alert System for Food and Feed) tehdään muiden maiden viranomaisille.

Vuonna 2018 RASFF -ilmoituksia tehtiin EU-raportin mukaan yli 50. Lisäksi hyväksymättömän uusielintarvikkeen markkinointi heikentää Suomessa yrityksen Oiva-merkinnän jopa tasolle huono. Joissakin EU-maissa siitä seuraa myös välitön sakkorangaistus, mutta ei Suomessa. ●

LISÄTIETOJA:

- mari.lyyra@medfiles.fi
- ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/ uusielintarvikeet

Rypsi jauheelle EFSA:n myönteinen lausunto

Uuselintarvikehakemusprosessissa on tällä hetkellä ainakin yhden suomalaisen yrityksen, Avena Nordic Grain Oy:n rypsi-jauhe. Euroopan elintarviketur-

vallisuusviranomaisen EFSA antoi siitä heinäkuussa positiivisen lausunnon eli jauhe todettiin turvalliseksi aiotuissa käyttötarkoituksissa. Jauhe on valmis-

tettu rypsilajikkeista *Brassica rapa* L. ja *Brassica napus* L. Sitä on haettu käytettäväksi muun muassa aamiaisvalmistetuissa, leivissä ja kasvispihveissä ja

-pullissa. Lopullinen myyntilupa vaatii vielä Euroopan komission virallisen hyväksynnän. Sen saaminen kestää noin puoli vuotta.

KEHITTYVÄ ELINTARVIKE



TÄSSÄ LEHDESSÄ KANNATTAA ILMOITTA

- 92 % lukijoista antaa lehdelle arvosanaksi 8, 9 tai 10.
- 91 % mielestä lehden jutut ovat ammattitaidolla tehtyjä, selkeitä ja ymmärrettäviä.
- 91 % kokee saavansa uutta tietoa tai uutisen lehdestä.
- 86 % saa lehden kotiin postitettuna.
- 82 % lukee jokaisen numeron.

- 78 % luottaa lehdessä esiteltyn tuotteiden ja palveluiden laatuun.
- 69 % pitää lehteä ammatillisesti tärkeänä.
- 50 % tekee hankintapäätöksiä, osallistuu hankintojen valmisteluun tai rekrytointeihin.

Lähde: Kehittyvä Elintarvike -lehden Lukijakysely 2020

Varaa paikka ilmoituksellesi seuraavaan lehteen 5.10.2020 mennessä

ILMOITUSMYNTI:

Hannu Pyykkö | 050 2250 | hannu.pyykko@mediabookers.fi

KOKO ELINTARVIKEALAN AMMATTI- JA TIEDELEHTI