

Gluteenittomuuden ilmoittaminen - lainsäädäntö muuttuu

Elintarvikevalvonnan koulutuspäivät
28.1.2009, Lahti
Ylitarkastaja, jaostopäällikkö
Annika Nurttila

Tavoite ja jäsentely

- Tavoite: Perehdyttää EU:n gluteeniasetuksen keskeiseen sisältöön sekä sen muutosvaikutuksiin
- Jäsentely:
 - Lyhyt katsaus lainsäädännön kehitykseen
 - EU:n gluteeniasetus
 - Siirtymävaihe ja muutosvaikutukset

Gluteenittomat elintarvikkeet – lainsäädännön kehityksestä

- *KTMa erityisruokavaliovalmisteista 662/2000*
 - Ei yksityiskohtaisia säännöksiä gluteenittomista elintarvikkeista
 - Tähän asti Suomessa on **elintarvikevalvonnassa** sovellettu sekä luontaisesti gluteenittomille että vehnätärkkelyspohjaisille gluteenittomille tuotteille Codex standardin uudistusehdotuksen rajaa raja-arvoa **200 mg gluteenia/kg.**
 - Keliakialiiton merkkipöytäjärjestelmässä luontaisesti gluteenittomien tuotteiden raja-arvo on ollut 20 mg/kg ja vehnätärkkelyspohjaisten tuotteiden 100 mg/kg.
- Perustuu *neuvoston direktiiviin 89/398/ETY erityisravinnoksi tarkoitettuja elintarvikkeita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä (erityisruokavaliovalmistedirektiivi)*
 - Ko. direktiivin uudistus on käynnistetty, ensimmäinen luonnos valmistunee vuoden 2010 aikana (arvio)
 - Erityiskysymyksiä mm. urheiluvalmisteet, laktoosittomat ja vähälaktoosiset elintarvikkeet
- HUOM! Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1924/200 ravitsemus- ja terveysväitteistä *EI KOSKE GLUTEENITON väitteen - osalta erityisruokavaliovalmisteita*
 - ”Gluteeniton” ja ”Laktoositon” eivät (enää) ole ravitsemusväitteitä

Codex Alimentarius - standardi

- Codex Alimentarius standardit eivät ole sitovia eivätkä ole lainsäädäntöä, lisätietoa Codexista ja sen toiminnasta
http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp
- Kaupankäynnissä (WTO ja SPS-sopimus) Codex standardeja käytetään kuitenkin referensseinä mm. kauppariidoissa. Samoin standardit vaikuttavat EU-lainsäädäntöön.

Codex standardi elintarvikkeille, jotka on tarkoitettu erityisruokavaliokäyttöön henkilöille, jotka eivät siedä gluteenia

- Codex Standard for Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten *CODEX STAN 118 - 1979*
- Standardin uudistettu versio hyväksytty Codex Alimentarius Komission (CAC)-kokouksessa 30.6.-7.4.2008 (päättävä elin)
- Standardi julkaistu Codexin standardinkokoelmassa, ks. Yst.

http://www.codexalimentarius.net/download/standards/291/cxs_118e.pdf

- "...special dietary use..." erityisruokavaliokäyttöön
- "...persons intolerant to gluten..." henkilöt, jotka eivät siedä gluteenia

Uusi EU asetus annettu 20.1.2009

- Komission asetus (EY) N:o 41/2009 gluteenille intoleranteille henkilöille soveltuvien elintarvikkeiden koostumuksesta ja merkitsemisestä
- Codex Alimentarius –standardi perustana
- Tulee voimaan 10.2.2009
- Sovelletaan 1.1.2012
- Elintarvikkeita, jotka ovat asetuksen voimaantulopäivänä jo asetuksen säännösten mukaisia, voidaan kuitenkin saattaa markkinoille yhteisössä
- Asetus sitoo kokonaisuudessaan ja sitä sovelletaan suoraan kaikissa EU:n jäsenmaissa

Soveltamisala

- Sovelletaan kaikkiin elintarvikkeisiin lukuun ottamatta äidinmaidonkorvikkeita ja vieroitusvalmisteita (Direktiivi 2006/141/EY)

Tuotteiden raja-arvot ja nimitykset muuttuvat 1

Uusi nimitys 10.2.2009-	Uusi raja-arvo (gluteenia/kg) 10.2.2009-	Vanha nimitys - 1.1.2012	Vanha raja-arvo (gluteenia/kg) - 1.1.2012
<i>Erittäin vähägluteeninen</i> (esim. vehnätärkkelys-pohjaiset tuotteet)	100 mg (100 ppm)	<i>Gluteeniton</i>	200 mg (200 ppm) Keliakialiiton merkkijärjestelmässä 100 mg (100 ppm)
<i>Gluteeniton</i> (esim. maissi-, hirssi- ym. pohjaiset tuotteet)	20 mg (20 ppm)	<i>(Luontaisesti) gluteeniton</i>	200 mg (200 ppm) Keliakialiiton merkkijärjestelmässä 20 mg (20 ppm)

Tuotteiden raja-arvot ja nimitykset muuttuvat 2

- Vehnätärkkelyksen käsittelyteknologia on kehittynyt viime vuosina niin paljon, että gluteenipitoisuutta saadaan laskettua huomattavasti matalammalle kuin aiemmin
- Jos vehnätärkkelyspohjaisen tuotteen gluteenipitoisuus on enintään 20 mg gluteenia/kg, sitä saa kutsua *gluteenittomaksi*

Tuotteet, joissa sekä vehnää ym. korvaavia ainesosia, että ainesosia, joissa gluteenin määrää on vähennetty

- *Esimerkiksi* hirssiä, riisiä ja vehnätärkkelystä sisältävä leipä
- *Erittäin vähägluteeninen*, jos gluteenipitoisuus enintään 100 mg/kg
- *Gluteeniton*, jos gluteenipitoisuus enintään 20 mg/kg

Kauraa saa käyttää

- Asetuksen mukaan *kauraa*, joka on *erityisesti tuotettu, valmistettu ja/tai käsitelty* siten, että vältetään vehnän, rukiin ja/tai ohran joutuminen vahingossa kauran joukkoon, *saa käyttää* sekä gluteenittomissa että erittäin vähägluteenisissa tuotteissa.
- Tämä kaura saa sisältää enintään 20 mg gluteenia/kg ja sitä saa kutsua *gluteenittomaksi*
- Ainesosaluettelosta ja useimmiten myös tuotteen nimestä voi tarkistaa, onko tuotteeseen käytetty kauraa, mikäli se ei omaan ruokavalioon sovi.

Tavanomaiset elintarvikkeet, muut erityisruokavaliovalmisteet ja ”gluteeniton” merkintä

- ”Gluteeniton” merkintää saa käyttää seuraavissa elintarvikkeissa, jos gluteenipitoisuus ei ylitä 20 mg/kg lopulliselle kuluttajalle myytävässä tuotteessa
 - Tavanomaiset elintarvikkeet (esim. valmisruoka)
 - Erityisruokavaliovalmisteet, jotka on tarkoitettu muuhun erityisruokavaliovalmistetarkoitukseen kuin henkilöille, jotka eivät siedä gluteenia (esim. urheiluvalmiste)
- HUOM! Ei saa olla harhaanjohtava = kaikki muut vastaavat tuotteet ovat myös gluteenittomia (esim. appelsiinimehu, omena)
- HUOM! *Merkintää ”erittäin vähän gluteenia” ei saa käyttää näissä elintarvikkeissa*

Mitä tarkoittaa kuluttajan kannalta?

- Noin kolmen vuoden ajan markkinoilla voi olla samanaikaisesti ”*Gluteeniton*” merkinnällä tuotteita, jotka voivat sisältää gluteenia joko 200 mg/kg tai 20 mg/kg
- Vehnätärkkelyspohjaisten tuotteiden pitoisuudet ovat jo nyt valtaosin huomattavasti alemmat kuin 200 mg/kg
- ”*Erittäin vähän gluteenia*” merkinnällä tuotteita, joissa on 100 mg/kg gluteenia ja jotka vastaavat nykyisiä ”gluteeniton” merkinnällä (200 mg/kg) varustettuja vehnätärkkelyspohjaisiatuotteita

Eri kuluttajaryhmät ja siirtymäaika

- Kuluttaja sietää vehnätärkkelyspohjaisia tuotteita
 - *Siirtymäaika ei tuota ongelmia*, koska markkinoilla on nykyisiä tuotteita ja tuotteista, joissa vähemmän gluteenia kuin aiemmin
 - Haasteena tiedottaa, että ”erittäin vähän gluteenia” OK
- Kuluttaja ei siedä vehnätärkkelyspohjaisia tuotteita
 - *Voi tulla sekaannuksia*, koska markkinoilla saattaa olla samanaikaisesti gluteenittomia elintarvikkeita, joissa on joko 20 tai 200 mg/kg gluteenia (vm. ei sovi)
 - Ruokavalio-ohjauksessa opetettava asiakas tutkimaan mm. ainesosaluettelo
- Kuluttaja ei siedä kauraa
 - *Voi tulla sekaannuksia*, koska ”uusissa” gluteenittomissa elintarvikkeissa saa käyttää kontaminoitumatonta kauraa, käy toki useimmiten ilmi elintarvikkeen nimestä
 - Tähän asti edellytetty merkintä ”Sisältää kauraa ja gluteenittomia ainesosia”
 - Ruokavalio-ohjauksessa opettava asiakas tutkimaan mm. aineosaluettelo

Ehdotuksia toimenpiteiksi

- Jos tuote täyttää uuden ”gluteeniton” merkinnän vaatimukset -> suositellaan siirtymistä ko. merkintään mahdollisimman pian uuden lainsäädännön voimaan tultua
 - Esimerkki: maissi-riisipohjainen leivontajauhoseos, käytetty merkintää ”luontaisesti gluteeniton” ja sisältää alle 20 mg/kg gluteenia (toteutuu kun raaka-aineet ”puhtaita” ja prosessissa ei kontaminoidu)
 - > pakkausmerkintöihin mahdollisimman pian uudeksi merkinnäksi ”gluteeniton”
 - Tällöin tuote täyttää sekä vanhan että uuden lainsäädännön vaatimukset

Ilmoitusmenettely

- Jatkuu toistaiseksi entisellään, mahdollisista muutoksista tiedotetaan
- Tuotekohtainen, hinta 28 euroa
- Ks. Yst.

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yrittajien/erityisruokavaliovalmisteen/ilmoitus_erityisruokavaliovalmisteen_markkinoille_saattamisesta/

- HUOM!
 - Mukaan pakkausmerkintämalli
 - Lyhyesti selvitettävä, miten raaka-aineiden ja prosessin kontaminaatio estetään (kuvaus omavalvontasuunnitelmassa)

Mistä aiheesta kiireellisintä saada ohjeistusta?

- MMM:n tiedote asiasta sivulla

http://www.mmm.fi/fi/index/ministerio/tiedotteet/090121_gluteeni.html

- Evira tulee ohjeistamaan Internet-sivuillaan lähiaikoina

- Tässä vaiheessa (siirtymäaika pitkä) toivotaan elintarvikevalvonnan ensisijaisesti tiedottavan uudesta säädöksestä

- **Toivomuksia, ehdotuksia ym. ohjeistuksesta toivotaan**

annika.nurttila () evira.fi

KIITOS!



16.2.2009

 Evira