

Ylitarkastaja, TkT Sanna Viljakainen
Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
14.1.2016

Luonnonvaraiset kasvit ja elintarviketurvallisuus

Suomessa on pitkät perinteet luonnonvaraisten kasvien hyödyntämisessä elintarvikkeina. Perinteiset ja tutut metsämarjat ja -sienet tunnetaankin kohtalaisen hyvin, ne osataan tunnistaa ja niitä osataan käyttää oikein. Kiinnostus muita luonnonvaraisia kasveja, kuten yrttejä, kohtaan on viime vuosina lisääntynyt Suomessa nopeasti. Vähemmän tunnettuja ja käytettyjä kasveja on ruvettu hyödyntämään enenevässä määrin myös elintarvikkeina. Tavallisimmin yrttejä, kuten vadelman lehtiä tai kultapiiskun kukkivia versonlatvoja, käytetään yrttiteen aineksina. Mausteina käytetään esimerkiksi katajan marjoja, kuusen kerkkiä tai väinönputken juuria ja annoskoristeina apilan kukkia tai islanninjäkälää. Muutamia kasveja, kuten nokkosta, voikukkaa ja maitohorsmaa, käytetään myös niin sanottuina villivihanneksina viljeltyjen vihannesten kaltaisesti. Lisäksi useita kasveja tai niistä valmistettuja uutteita käytetään ravintolisien ainesosina. Tällaisia ovat esimerkiksi männyn kuori, pakurikääpä ja peltokorte.

”Luonnollinen” ei tarkoita samaa kuin ”turvallinen”

Elintarvikkeiksi soveltuvien kasvien lisäksi luonnossamme kasvaa myös paljon myrkyllisiä kasveja. Kasvit voivat sisältää luonnostaan erilaisia haitallisia aineita tai myrkyjä, kuten nitraattia, alkaloideja tai oksalaatteja. Nämä aineet ovat kasveille tärkeitä puolustus- tai houkutusaineita. Ne torjuvat hyönteisten tai erilaisten tautien aiheuttamia haittavaikutuksia, suojaavat kasvia pilaantumiselta tai houkuttavat pölyttäjiä luokseen. Kasvien luontaisilla myrkyillä voi kuitenkin olla haitallisia vaikutuksia ihmisten terveyteen. Myrkyn luonne, sen pitoisuus syötävässä kasvinosassa ja ihmisen yksilöllinen herkkyys eri aineille vaikuttaa siihen, minkälaisia oireita ne aiheuttavat. Oikealla käsittelyllä voidaan joissain tapauksissa vaikuttaa haitallisten aineiden pitoisuuteen. Esimerkiksi vesiliukoiset tai haihtuvat yhdisteet hajoavat keitettäessä. Elintarvikkeiden luontaisten haitallisten aineiden välttämiseksi tuleekin siis valita myrkyttömiä lajeja tai käsitellä kasvit oikein.

Ihmiselle haitalliset aineet voivat tulla kasveihin myös ulkoapäin. Nämä vieraat aineet ovat yleensä peräisin liikenteen ja teollisuuden saasteista, kuten raskasmetallit, tai maataloudessa käytetyistä kasvinsuojeluaineista tai lannoitteista. Jotkut kasvit voivat myös kerätä itseensä radioaktiivisia aineita. Luonnonvaraisten kasvien keräyspaikan tuleekin olla sellainen, jossa keräilytuotteet eivät ole altistuneet ulkopuoliselle saastumiselle.

Tunnista elintarvikkeiksi soveltuvat kasvit

Kasvin ulkonäöstä ei voi päätellä sen turvallisuutta elintarvikkeena, joten kerääjän on opeteltava tunnistamaan oikein kasvit, joita aikoo kerätä. Lajintuntemus ja luonnonvaraisten kasvien oikea tunnistaminen ovatkin ensiarvoisen tärkeitä elintarviketurvallisuuteen vaikuttavia tekijöitä. Myrkyllisiä, tuntemattomia tai sellaisia kasveja, joiden turvallisuudesta ei ole tietoa, ei pidä milloinkaan kerätä elintarvikkeeksi.

Yrittäjällä on vastuu tuotteistaan

Luonnonvaraisten kasvien keräily omaan käyttöön on jokamiehenoikeuksien rajoitteet huomioon ottaen vapaata, eikä elintarvikelainsäädäntö rajoita sitä millään tavalla. Jokainen saa siis kerätä ja syödä luonnosta omalla vastuullaan marjoja, sieniä, yrttejä ja muita kasveja. Silloin, kun toiminta on kaupallista eli kasveja kerätään myyntiä varten ja valmiita tuotteita myydään kaupassa tai ruoka-annoksia tarjotaan ravintolassa, kuuluu se muiden elintarvikkeiden tavoin elintarvikelainsäädännön piiriin. Lainsäädännön tarkoituksena on varmistaa luonnonvaraisten kasvien turvallisuus ja hyväksyttävyyys elintarvikkeina. Kuluttajan on aina voitava luottaa siihen, että kaupasta tai torilta hankitut elintarvikkeet ja niissä käytetyt raaka-aineet ovat turvallisia.

Elintarvikelain mukaan toimijan vastuu ulottuu tuotteittensa turvallisuuden lisäksi myös lainsäädännön tuntemiseen ja sen noudattamiseen. Hänellä on oltava riittävät ja oikeat tiedot elintarvikkeesta. Hänen on tunnettava käytetyt kasvit sekä tiedettävä niiden sallittavuus kussakin elintarvikkeessa. Luonnonvaraisten kasvien käyttämisessä tulee yleisten elintarvikesäännösten lisäksi ottaa huomioon erityisesti muun muassa uusielintarvikkeita sekä ravitsemus- ja terveystuotteita koskevat säädökset.

Yleiset elintarvikesäännökset:

- yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o 178/2002
- elintarvikelaki 23/2006
- yleinen elintarvikehygieniasetus (EY) N:o 852/2004 ja sitä täydentävät kansalliset säädökset, kuten alkutuotantoasetus 1368/2011 ja vähäriskisistä toiminnoista annettu asetus 1258/2011
- elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011

Muita huomioon otettavia säännöksiä:

- uusielintarvikeasetus (EY) N:o 258/97, jonka korvaa 1.1.2018 sovellettavaksi tuleva uusi uusielintarvikeasetus (EU) 2015/2283
- ravitsemus- ja terveystuotteita koskeva asetus (EY) N:o 1924/2006

Luonnonvarainen kasvi saattaa olla uusielintarvike

Uusielintarvikeasetuksen tarkoituksena on kaupallisesti myytävien elintarvikkeiden turvallisuuden varmistaminen. Jos kasvilla tai kasvin osalla on ollut merkittävää käyttöä elintarvikkeena EU:n alueella ennen vuotta 1997, sitä voidaan käyttöhistorian perusteella pitää turvallisena ja sitä saa vapaasti käyttää kaikissa elintarvikkeissa. Jäsenmaiden yleisen tulkinnan mukaan yrttitee-, mauste-, annoskoriste- tai muuta vastaavaa pienimuotoista käyttöä ei pidetä elintarvikkeen merkittävänä käyttönä. Kasveja ja yrttejä käytetään yleisesti myös ravintolisissä. Mikäli kasvilla tai kasvin osalla on ollut käyttöä ravintolisinä ennen vuotta 1997, on sen käyttö ravintolisissä edelleen sallittua. Käytön laajentaminen muihin elintarvikeryhmiin vaatii kuitenkin uusielintarvikeluvan.

Ravintolisätulkintaan verrattavissa olevaa tulkintaa muille pienimuotoisesti käytetyille elintarvikeryhmille ei EU:ssa ole, joskin joissain jäsenvaltioissa sovelletaan kansallisesti vastaavaa ajattelua. Suomessa Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on katsonut voivansa elintarvikealan toimijoiden lainsäädännön joustavuusvaatimukset huomioon ottaen tulkita asetusta pienimuotoisesti käytettävien luonnonvaraisten kasvien suhteen joustavasti elintarviketurvallisuutta vaarantamatta. Evira on ottanut huomioon käyttöhistorian yrttiteenä, mausteena tai annoskoristeena arvioitaessa ainesosan uusielintarvikestatusta

samassa elintarvikeryhmässä, vaikka se ei riitäkään osoittamaan merkittävää käyttöhistoriaa yleisesti. Toisin kuin komission uusielintarvikeluettelossa olevat tulkinnat, nämä pienimuotoista käyttöä koskevat tulkinnat ovat voimassa vain Suomessa ja käytännöt eri maissa vaihtelevat.

Tietoa syötävistä luonnonvaraisista kasveista

Eviran internetsivuilta löytyvään taulukkoon ”Suomalaisten luonnonvaraisten kasvien elintarvikekäyttöhistoriatietoja” on koottu elintarvikekäytön kannalta tärkeimmät suomalaiset luonnonvaraiset kasvit ja kasvinosat, tieto niiden sallittavuudesta kaupallisessa elintarvikekäytössä sekä muuta oleellista tietoa kasvista. Tieto luonnonvaraisten kasvien käytöstä perustuu perinnetietoon sekä toimijoiden antamiin tietoihin käyttöhistoriasta. Evira ei ole tutkinut kasvien turvallisuutta elintarvikkeena. Vastuu tuotteen turvallisuudesta, ja siitä että se täyttää lainsäädännön edellytykset, on elintarvikealan toimijalla itsellään. Taulukkoon kootut muut huomiot eivät ole Eviran kantoja, tulkintoja tai suosituksia vaan tietoa, joka on kerätty eri lähteistä. Taulukkoa voidaan täydentää, mikäli kasvilajien tai niiden osien käytöstä saadaan uutta käyttöhistoriatietoa.

Elintarviketta ei saa markkinoida lääkkeellisin väittein

Markkinoille saatettujen elintarvikkeiden tulee olla turvallisia ja määräysten mukaisia, eivätkä ne saa johtaa kuluttajaa harhaan. Myös luonnonvaraisten kasvien ja niistä valmistettujen elintarvikkeiden pakkauksessa, esitteessä, mainoksessa tai muulla tavalla markkinoinnin yhteydessä on elintarvikelain mukaan annettava totuudenmukaiset ja riittävät tiedot. Harhaanjohtavien tietojen antaminen on kiellettyä. Ihmisten sairauksien ennalta ehkäisemiseen, hoitamiseen tai parantamiseen liittyvien ominaisuuksien eli lääkkeellisten vaikutusten esittäminen elintarvikkeesta tai sellaisiin tietoihin viittaaminen on kielletty. Käytettyjen ravitsemus- ja terveystuotteiden tulee perustua tieteelliseen näyttöön ja vain hyväksytyjä ravitsemus- ja terveystuotteita saa käyttää.

Hyödynnetään luontomme antimia oikein ja turvallisesti

Luonnonvaraisten kasvien uudenaikaisesta käytöstä puhutaan paljon. Marjojen ja sienien poiminnan rinnalle ovat tulleet myös yrtit ja muut syötävät kasvit. Metsiemme marjat, sienet ja muut kasvit ovatkin arvokkaita elintarvikkeiden raaka-aineita, joita on saatavilla lähes rajattomasti. Innostus luonnonvaraisten kasvien tarjoamiin mahdollisuuksiin ei kuitenkaan saa mennä elintarviketurvallisuuden edelle. Kuluttajan on voitava aina luottaa siihen, että kaupoista hankitut elintarvikkeet tai ravintoloissa syödyt ateriat ovat turvallisia. Se on meidän kaikkien etu. Elintarvikelainsäädännön tarkoituksena on varmistaa myös luonnonvaraisten kasvien elintarviketurvallisuus.