

Valvontaohje punariisin käytöstä elintarvikkeiden värjäämisessä

Elintarviketurvallisuusvirasto on todennut, että useat yritykset ovat tuoneet Suomeen punariisiä käytettäväksi elintarviketeollisuudessa elintarvikkeiden värjäämiseen. Punariisistä käytetään myös muita nimityksiä kuten **fermentoitu riisi, Monascus, Angkak, beni-koji, red koji rice, Red Yeast Rice ja Red Yeast**. Elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä siitä saatetaan käyttää myös muita nimityksiä kuten **riisitärkkelys, fermentoitu tärkkelys, riisiproteiinihydrolysaatti ja kasviuute**.

Punariisi ei ole hyväksytty elintarvikeväri

Elintarvikkeissa käytettäväksi hyväksytyt väriaineet on lueteltu kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksessä 1756/1995. Päätöksen 4 §:ssä todetaan, että vain päätöksessä mainittuja värejä saa käyttää elintarvikkeiden valmistuksessa. Punariisiä ei ole päätöksessä mainittu.

Euroopan komission Pysyvä elintarvikekomitea on kokouksessaan 22.4.1998 käsitellyt punariisiä ja todennut, että se täyttää elintarvikeväreistä annetussa direktiivissä (94/36/EY) olevan värin määritelmän (Suomessa Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös elintarvikkeissa ja alkoholijuomissa käytettävistä väreistä 1756/1995).

Koska fermentoitu riisi ei ole hyväksytyjen värien luettelossa, sen käyttö elintarvikkeissa on kielletty.

Valvontatoimenpiteet

Elintarviketurvallisuusvirasto pyytää paikallisia elintarvikevalvontaviranomaisia

- varmistamaan, etteivät sen alueella toimivat lisäaineita myyvät yritykset enää toimita punariisiä elintarviketeollisuudelle.
- varmistamaan, että punariisiä ei enää käytetä elintarvikkeiden valmistuksessa teollisuudessa. Virasto on todennut, että punariisiä on useimmin käytetty lihatuotteissa.
- välittämään tämän kirjeen tiedoksi alueensa elintarvikevalmistajille.

Yleisen elintarvikeasetuksen 178/2002 19 artiklan mukaan, jos elintarvikealan toimija katsoo tai sillä on syytä epäillä, että sen maahantuoma, tuottama, jalostama, valmistama tai jakelema elintarvike ei ole elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien vaatimusten mukainen, sen on käynnistettävä välittömästi menettelyt kyseisen elintarvikkeen poistamiseksi markkinoilta, jos se ei ole enää kyseisen alkuperäisen toimijan välittömässä valvonnassa, ja ilmoitettava tästä toimivaltaisille viranomaisille. Jos tuote mahdollisesti on jo ehtinyt kuluttajalle, elintarvikealan toimijan on tehokkaalla ja täsmällisellä tavalla ilmoitettava kuluttajille syy poistamiseen tai tarvittaessa varmistettava, että kuluttajille jo toimitetut tuotteet palautetaan, jos muut toimenpiteet eivät ole riittäviä korkeatasoisen terveyden suojelun saavuttamiseksi.

Valvontaohje punariisin käytöstä elintarvikkeiden värjäämisessä

Jo markkinoilla olevat valmiit elintarvikkeet

Evira katsoo, että ne valmiit elintarvikkeet, joiden valmistuksessa on käytetty punariisiä ja jotka tällä hetkellä jo ovat markkinoilla, voidaan myydä loppuun. Perusteluna on se, että virastolla on syytä olettaa, että vuonna 1998 tehty punariisin luokittelua koskeva päätös ei ole ollut yleisesti elintarviketeollisuuden tiedossa.

Virasto toteaa, että mikäli tämän kirjeen tiedoksisaamisen jälkeen valmistetuissa elintarvikkeissa on käytetty punariisiä, yritysten on välittömästi ryhdyttävä yleisen elintarvikeseituksen (EY) 178/2002 19 artiklan mukaisiin toimenpiteisiin tuotteiden poistamiseksi myynnistä.

Punariisistä käytetyt muut nimitykset

Valvonnassa on kiinnitettävä huomiota siihen, että punariisistä voidaan käyttää myös muita tämän valvontaohjeen alussa mainittuja nimityksiä kuten: fermentoitu riisi, riisitärkkelys, fermentoitu tärkkelys, riisiproteiinihydrolysaatti ja kasviuute. Jos tällaisia ainesosia todetaan, asian selvittämiseksi on

- pyydettävä yritykseltä aineen valmistajan antama koostumusta ja käyttöä koskeva spesifikaatio ja
- tarkastettava aine fyysisesti: punariisi on nimensä mukaisesti väriltään voimakkaan punainen jauhe tai nestemäinen uute.

Väriin määritelmä

Elintarvikkeissa käytettävät värit on määritelty kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen 1756/1995 2 §:ssä:

- Väriellä tarkoitetaan tässä päätöksessä elintarvikelisiä aineisiin kuuluvaa ainetta, jolla lisätään tai palautetaan ennalleen elintarvikkeen väriä.
- Värit voivat olla elintarvikkeen luontaisia ainesosia tai muita luonnosta peräisin olevia aineksia, joita ei tavanomaisesti käytetä sellaisenaan elintarvikkeena tai elintarvikkeelle ominaisena ainesosana. Värejä ovat myös elintarvikkeista ja muista luonnosta peräisin olevista aineksista fysikaalisesti ja/tai kemiallisesti uutamalla saadut valmisteet, joiden värjäävä ainesosa on uutettu erilleen ravintoaineista ja aromaattisista aineista.
- Väreiksi ei katsota tässä päätöksessä elintarvikkeiden valmistuksessa käytettäviä kuivattuja tai tiivistettyjä ainesosia tai mausteita, joilla on aromaattisten, maustavien tai ravitsemuksellisten ominaisuuksien lisäksi toissijaista värjäävää vaikutusta ja joista esimerkkeinä mainittakoon paprika, kurkuma ja sahraami.
- Tämän päätöksen määräykset eivät koske elintarvikkeiden syötäväksi kelpaamattoman kuoren värjäämiseen käytettyjä aineita, joista esimerkkeinä mainittakoon juuston ja makkaran kuoren värjäävät aineet.

Päätöksen 4 §:ssä todetaan, että ainoastaan päätöksen liitteessä I mainittuja värejä saa käyttää elintarvikkeiden valmistuksessa.

Tuoteturvallisuusyksikkö

Valvontaohje punariisin käytöstä elintarvikkeiden värjäämisessä

Mitä punariisi on

Punariisiä käytetään Itä-Aasiassa ja Kiinassa elintarvikkeiden värjäämiseen sekä perinteisessä kiinalaisessa yrttilääkinnässä. Punariisiä saadaan fermentoimalla riisiä *Monascus*-lajiin kuuluvalla homeella. Homeen kasvaessa riisinjyvät värjäytyvät kauttaaltaan punaisiksi. Ne kuivataan ja jauhetaan ja jauhetta käytetään väriaineena. Väri voi olla myös jauheesta uutettu.

Käymisen tuloksena muodostuvista väriaineista tärkeimmät ovat oranssin väriset monaskorubriini ja rubropunktatiini sekä punaiset monaskorubramiini ja rubropunktamiini sekä keltaiset monaskiini ja ankaflaviini.

Jotkut *Monascus*-homeet tuottavat monakoliineja, joista tärkein on monakoliini-K. Monakoliini-K on kemialliselta rakenteeltaan samanlainen kuin lovastatiini, jota käytetään kohonneen kolesterolin alentamiseen.

Punariisi ja ravintolisät

Tämä valvontaohje ei koske punariisiä silloin, kun sitä käytetään ravintolisissä niin sanottuna ravintolisän ominaisena aineena¹. Näistä on tällä hetkellä annettu määräykset vain vitamiineille ja kivennäisaineille, joten punariisiä ominaisena aineena ei ole tarkemmin säännelty. Eviran ravintolisärekisterissä on tällä hetkellä kolme punariisiä sisältävää ravintolisää:

- Bioteekin Punariisi: Ilmoitus on käsitelty ja annettu tiedoksi Lääkelaitokselle. Tämän jälkeen Lääkelaitos on 16.5.2006 luokitellut tuotteen lääkkeeksi. Tuote ei siis enää ole elintarvikevalvontaviranomaisten valvonnassa.
- M & U Kuusamo Oy:n BeniMax-punariisijauhe. Tämäkin ilmoitus on annettu tiedoksi Lääkelaitokselle.
- J & R Fitness Store Oy:n Punariisi Q10: Ilmoitus on tullut vireille, mutta sitä ei ole käsitelty.

Voimaantulo

Tämä ohje on voimassa toistaiseksi.

Lisätietoja Taina Rautio
Puh. 020 77 24289
taina.rautio@evira.fi

¹ Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus ravintolisistä 571/2003 2 §.