

Villiyrtilt, villivihannekset, horta – rakkaalla lapsella monta nimeä

Seija Niemi, agrologi AMK, keruutuotetarkastaja, projektisuunnittelija, Teollisuus ja luonnonvarat, luonnonvara-ala, Lapin ammattikorkeakoulu

Johanna Kinnunen, FM, agrologi AMK, projektisuunnittelija, Teollisuus ja luonnonvarat, luonnonvara-ala, Lapin ammattikorkeakoulu

Luonnonkasvien käyttö lisääntymässä

Villiyrtilti-innostus kasvaa Suomessa

Suomalaisia on innostettu luonnonkasvien eli luonnonyrttien käyttöön jo pitkään ja monelle se onkin hyvin tuttua. Yleisimmin luonnonkasveja käytetään ruoanvalmistuksessa ja erilaisissa juomissa. Tyyppillistä luonnonkasvien käytölle on toistaiseksi se, että niitä käytetään suhteellisen harvoin ja suhteellisen pieniä määriä. Poikkeuksiakin löytyy kuten muidenkin raaka-aineiden ja tuotteiden käytössä. Villiyrtilti-innostuksen myötä luonnonkasvien kotitalous- ja esimerkiksi ravintolakäyttö on kasvussa. Luonnonkasvithan ovat lähiruokaa parhaimmillaan ja villivihanneksten suosiota, erityisesti nuorten keskuudessa, lisää esimerkiksi niiden terveellisyys ja ekologisuus.

Luonnonkasvien käytössä tulee kuitenkin olla varovainen. Jotkut kasvit saattavat sisältää haitallisia aineita, jolloin niiden runsasta ja pitkäaikaista käyttöä ei suositella tai ne eivät sovellu esimerkiksi raskaana oleville. Yleisenä ja hyvänä ohjeena voidaan pitää sitä, että yhtä kasvia ei käytetä suuria määriä päivittäin kahta viikkoa kauempaa. Tunnetut, pitkään perinteisestikin käytössä olleet kasvit ovat kuitenkin kokemusten mukaan ja oikein käytettyinä turvallisia.

Oppia ja osaamista

Kirjallisuutta luonnonkasvien keruusta ja käytöstä löytyy runsaasti kuten myös erilaisia reseptejä. Kasvien kotitalouskäyttö onkin melko helppoa, kunhan varmuudella osaa tunnistaa keräämänsä kasvit. Suomessa on järjestetty yrttineuvoja- ja poimijakoulutuksia 1980-luvulta alkaen. Jo vuoteen 1994 mennessä Lapissa oli luonnontuotealan hankkeissa koulutettu yrttikursseilla lähemmäs 1 000 henkilöä kasvien tunnistamiseen, turvalliseen käyttöön ja talteenottoon.

Nykyisestä määrästä tuskin kukaan on enää tietoinen, mutta Lapissa koulutetaan vuosittain 30–50 uutta yrtti- ja sienineuvojaa, joilla on mahdollisuus kouluttaa poimijoita.

Yleisimmät elintarvikkeissa käytettävät kasvit

Ravintolakäytössä ja myös elintarvikeyritysten toiminnassa käytetyimmät luonnonkasvit ovat maitohorsman, voikukan, siankärsämön, mesiangervon, puna-apilan kukat ja lehdet, mustaherukan lehdet, pihlajan, koivun, puolukan, vuohenputken sekä mustikan lehdet, katajan, nokkosen, poimulehden, käenkaalin, suolaheinän versot sekä kuusen kerkät ja kanervan kukat. Samat kasvit lienevät yleisimmin käytettyjä myös kotitaloudessa. Näiden lisäksi Lapissa on suosittu myös väinönputki.

Luonnonkasveja käytetään monin erin tavoin ruoanvalmistuksessa. Siankärsämön lehtien ja kukkien käyttö on mahdollista esimerkiksi liharuokiin, jauhelihaan, kalamurekkeeseen, kasvisruokiin, uuni-juuresten kanssa, risottoon, suolaiseen pyreeseen, pestoon, kanamunan marinointiin (mausteöljy), marinadiin, mausteseokseen, piirakoihin, koristeena, uutteeseen, riistaruokiin, versosalaateissa sekä salaateissa ja esimerkiksi männyn kerkät ja neulaset uutteeseen, marinadiin, pikkelöitynä sokeri-liemessä, siirappiin, hyytelöön, koristeena, mäntygraniteen, leipään, jälkiruokiin, jäätelöön, juustoille ja lihoille. Yleisesti luonnonkasveja käytetään myös erilaisiin juomiin. Kukapa ei olisi joskus kokeillut mustaherukan lehdestä tehtyä Louhisaaren juomaa, joka tunnetaan myös Marskin juoman nimellä.

Luonnontuotteet yritystoiminnassa

Uuselintarvikeasetus määrittää käytettäviä luonnonkasveja

Uuselintarvikeasetuksen (*Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 258/97 uuselintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista*) tarkoituksena on varmistaa kuluttajille myynnissä olevien elintarvikkeiden turvallisuus. Asetus on tullut voimaan 15.5.1997. Uuselintarvikkeita ovat sellaiset raaka-aineet, joilla ei ole merkittävää käyttöhistoriaa ihmisravintona ennen tämän asetuksen voimaantuloa. Kuitenkin vasta vuoden 2012 jälkeen, villiyrttien valloittaessa Suomea, havahduttiin huomaamaan, että asetusta sovelletaan myös luonnontuotteisiin ja niiden käyttöön elintarvikkeissa. Asetus ei koske luonnontuotteiden kotitalouskäyttöä.

Uuselintarvikeasetus käytännössä

Eviran tulkinnan mukaan luonnonsienet ja marjat sekä niiden ravintokäyttö on yleisesti tunnettua, joten kauppasienten ja yleisimpien marjojen hyödyntämistä kaupallisissa elintarvikkeissa ei tämän asetuksen tiimoilta rajoiteta. Luonnonkasvien osalta ravintokäyttöä on todettu olleen maitohorsman versoilla, nokkosen versoilla ja lehdillä, voikukan lehdillä, vuohenputken ja väinönputken lehdillä ja lehtiruodeilla sekä kuusen kerkillä, joten myös näitä saa käyttää vapaasti kaupallisissa elintarvikkeissa. Muiden luonnonkasvien osalta tilanne on tällä hetkellä sekava.

Asetuksen piiriin kuuluu edelleen suuri joukko luonnonkasveja ja kasvinosia, joilla ei ole todennettua käyttöä ihmisravintona ennen 15.5.1997 ja tällöin yrittäjän on koottava ja toimitettava näyttö Eviralle ennen kasvin käyttöä elintarvikkeissa. Joillekin kasveille on sallittua rajoitettu, pienimuotoinen elintarvikekäyttö, kuten yrttitee-, mauste- ja/tai annoskoristekäyttö.

Käyttöhistoria takaa turvallisuuden

Nykyistä tilannetta voidaan muuttaa kokoamalla eri kasveille kasvinosakohtaista käyttöhistoriaa (erityisesti kaupallista käyttöä) ennen vuotta 1997 ja osoittaa näin kasvien käytön olevan turvallista. Käyttöhistoriaa tulee löytää juuri sen tyyppisestä käytöstä, mitä kasville halutaan. Tehtävä on haasteellinen, koska vanhoja 90-luvulla toimineita yrittäjiä on hankala tai jopa mahdoton tavoittaa. Käyttöhistorian koonti on myös sikäli ongelmallista, että Eviralla ei ole yleispäteviä ohjeita aineiston määräästä, laadusta tai laajuudesta. Kaikki katsotaan tapauskohtaisesti.

Uuselintarvikeasetus ei yleisen ja tunnetun käyttöhistorian perusteella koske esimerkiksi puolukan marjoja, joten niitä saadaan vapaasti käyttää kaupallisissa elintarvikealan tuotteissa muu elintarvikelainsäädäntö huomioiden. Puolukan lehdet on puolestaan hyväksytty yrttiteekäyttöön ja niiden käyttö tässä muodossa on sallittua. Puolukan lehdille ei ole osoitettu mauste- eikä annoskoristekäyttöä, joten näissä tarkoituksissa lehtiä ei saa käyttää. Mikäli puolukan lehtiä halutaan käyttää annoskoristeena, on siihen koottava käyttöhistoriaa annoskoristekäytöstä ennen 15.5.1997. Uuselintarvikeasetuksen tarkoitus on taata elintarvikkeiden turvallisuus kuluttajille - onko siis puolukanlehtien käyttö mauste- ja annoskoristekäytössä haitallisempaa kuin sen käyttö yrttiteenä?

Luonnontuotealan uuselintarvikekysymykset – tiedonhankinta ja koulutus

Luonnontuoteala

Luonnontuotteita ovat luonnossa kasvavat tai puoliviljelyt luonnonkasvit, -sienet ja -marjat sekä ns. erikoisluonnontuotteet, joita ovat esim. mahla, pihka, terva ja männynkuori. Luonnontuotealaan kuuluu luonnontuotteisiin liittyvä yritystoiminta raaka-aineen tuotannosta markkinointiin sekä koulutus, neuvonta ja tutkimus. Luonnontuoteala on tärkeä osa biotaloutta ja alalta odotellaan uusia innovaatioita sekä liiketoiminnan kehittymismahdollisuuksia. Epävarmuus yrittäjien keskuudessa rajoittaa tällä hetkellä luonnonkasvien hyödyntämistä, erityisesti innovatiivista tuotekehitystä ja yritysten kasvua.

Luonnontuotealan uuselintarvikekysymykset

MMM:n tilauksesta toteutamme Lapin AMKissa Luonnontuotealan uuselintarvikekysymykset – tiedonhankinta ja koulutus -projektia. Työn alla on tällä hetkellä luonnonkasvien käyttöhistorian koonti, jotta saisimme koottua riittävästi aineistoa ja tätä kautta osoittamaan, että kasvien käyttö on jatkossakin turvallista. Mikäli Evira hyväksyy kasvikohtaisesti kootun käyttöhistorian, pystymme näin laajentamaan luonnonkasvien kaupallisen käytön mahdollisuuksia ja edistämään luonnontuotealan yritysten toimintaa ja alan kehittymistä.

Lisätietoa www.lapinamk.fi/luonnontuotteet-ja-uuselintarvikkeet

Asiasanat: luonnontuoteala, luonnontuotteet, luonnonkasvit, uuselintarvikkeet