



Johanna Kinnunen

LUONNONKASVIEN ELINTARVIKEKÄYTTÖSELVITYS JA KASVIEN STATUS UUSELINTARVIKEASETUKSEN KANNALTA

**LUONNONKASVIEN ELINTARVIKEKÄYTTÖSELVITYS JA KASVIEN STATUS
UUSELINTARVIKEASETUKSEN KANNALTA**

Johanna Kinnunen
Opinnäytetyö
Syksy 2013
Maaseutuelinkeinojen koulutusohjelma
Oulun seudun ammattikorkeakoulu

TIIVISTELMÄ

Oulun seudun ammattikorkeakoulu
Maaseutuelinkeinojen koulutusohjelma

Tekijä: Johanna Kinnunen

Opinnäytetyön nimi: Luonnonkasvien elintarvikekäyttöselvitys ja kasvien status
uuseluarvikeasetuksen kannalta

Työn ohjaaja: Kaisu Sipola

Työn valmistumislukukausi ja -vuosi: Syksy 2013

Sivumäärä: 188 + 24 liitesivua

Uuseluarvikeasetuksen (258/97) mukaan tuotteella on oltava käyttöhistoriaa elintarvikkeena vähintään yhdessä EU-jäsenvaltiossa ennen asetuksen voimaantuloa 15.5.1997, jotta sitä ei luokitella uuseluarvikeeksi. Uuseluarvikkeilta vaaditaan markkinointilupa ennen kaupallisen hyödyntämisen aloittamista, sillä vain hyväksytyjä uuseluarvikkeita saa saattaa markkinoille.

Tämän opinnäytetyön toimeksiantajana oli Luonnontuotealan innovaatioverkosto ja toimialan uudet mahdollisuudet (LT-INNO) -hanke, jonka päätavoitteisiin sisältyy mm. luonnontuotealan yrittäjyyden edistäminen. Opinnäytetyön tavoitteena oli yritys- ja toimijakyselyn avulla sekä yritysten internetsivuja tutkimalla kartoittaa elintarvikealalla hyödynnetyt luonnonkasvit Suomessa sekä kasvinosakohtaisesti selvittää ko. kasvien status uuseluarvikeasetuksen kannalta. Statuksen selvittelyssä hyödynnettiin useita tietolähteitä, mm. komission uuseluarvikeluetteloa, EuroFIR Nettox -kasvilistaa sekä Italian ja Belgian luetteloita ravintolisissä sallituista kasveista.

Selvityksen tulosten perusteella suurin osa luonnonkasveista vaatii uuseluarvikeasetuksen tulkinnan mukaan lisäselvityksiä saadakseen hyväksynnän kaupalliseen elintarvikekäyttöön. Hyväksyntä on mahdollista saada osoittamalla kasville merkittävä käyttöhistoria elintarvikkeena ennen uuseluarvikeasetuksen voimaantuloa tai hakemalla tuotteelle toimijakohtainen markkinointilupa, jonka saamiseksi tuotteelle on tehtävä turvallisuusselvitys. Ravintolisissä luonnonkasvien käyttö on tavanomaista elintarvikekäyttöä huomattavasti vapaampaa ja suurin osa nykyisin ravintolisissä käytetyistä luonnonkasveista/kasvinosista on hyväksytty EU:ssa ravintolisäkäyttöön. Laaditun selvityksen perusteella luonnonkasvilajeja/kasvinosia pyrittiin priorisoimaan jatkotoimenpiteitä ajatellen.

Selvitystyötä jatkettaessa tietoa kannattaa hankkia yhteistyössä elintarvikeeturvallisuusvirasto Eviran kanssa, sillä viranomaisilla on käytössä myös ei-julkisia tietolähteitä, joista voi olla apua uuseluarvikeluokitusten selvittämisessä. Eviran kautta kannattaa selvittää myös mahdollisuudet pienimuotoisen ravintolisäkäyttöä vastaavan elintarvikekäytön (esim. teekäyttö) sallimiseksi kansallisella tasolla tietyillä nykyisin vain ravintolisissä sallituilla kasvilajeilla/kasvinosilla.

Lisäselvitystä kaivataan myös muiden EU-maiden käytännöistä. On mahdollista, että uuseluarvikeasetuksen tulkintatavat eri EU-maissa vaihtelevat ja että muualla käytetään elintarvikkeissa samoja luonnonkasvilajeja kuin Suomessa, ilman että niitä katsotaan uuseluarvikeiksi. Uuseluarvikeasetuksessa tai komission uuseluarvikeetyöryhmän ohjeistuksessa käyttöhistorian merkittävyyden arvioimisesta ei ole ehdotonta vaatimusta siitä, että käyttöhistorian olisi oltava nimenomaan kaupallista, mikä Suomessa on asetuksen tulkinta.

Asiasanat: elintarvikeeturvallisuus, elintarvikkeet, luonnonkasvit, luonnontuotteet, uuseluarvikeet, villiyrtit

ABSTRACT

Oulu University of Applied Sciences
Degree Programme in Agricultural and Rural Industries

Author: Johanna Kinnunen

Title of thesis: The use of wild plants in foodstuffs and their status from the perspective of the Novel Food Regulation

Supervisor: Kaisu Sipola

Term and year when the thesis was submitted: Fall 2013

Number of pages: 188 + 24

A product is considered a novel food, if it has not been used for human consumption to a significant degree within the European Union prior to 15.5.1997, when the Novel Food Regulation (EC N:o 258/97) was adopted. To market a novel food or ingredient, companies must apply to a EU country authority for authorisation, presenting the scientific information and safety assessment report.

This Bachelor's thesis was commissioned by LT-INNO project. One of the main goals of LT-INNO is to promote entrepreneurship in the natural product branch. The main purpose of this study was to chart down the list of wild plants and plant parts utilized in the Finnish food sector, and to find out their status from the perspective of the Novel Food Regulation. Because there are no comprehensive lists of novel foods or authorized products, the novel food status of plants/plant parts was determined using many different sources, e.g. the public Novel Food Catalogue, EuroFIR Nettox plant list and both Italian and Belgian lists of plants authorised in food supplements.

Based on this survey, most natural plants/plant parts utilized in foodstuffs require further study to be authorised. Pursuant to the Novel Food Regulation, the safety of the consumption of foods with no prior history of use within the EU area must be verified before they are authorised. Another possibility is to avoid novel food status altogether by proving significant history of use in human consumption. Most of the wild plants/plant parts utilized in food supplements by Finnish companies are already authorized in the EU region for use in food supplements.

In the future, co-operation with Finnish Food Safety Authority Evira should be useful. The authorities have non-public sources of information, which can be helpful in establishing a novel food status of a plant/plant part. One must also look into the possibilities to make national exceptions to widen the use of certain plants/plant parts that are authorized in food supplements only. Expansions of use of these plants/plant parts to other food categories as similar small-scale use (e.g. tea type products) is a possibility.

It is possible that interpretations of the Novel Food Regulation vary between EU member states. It should be checked if some of the plants/plant parts that are used in Finland and that haven't been authorised are utilized in some other countries in conventional foodstuffs. In some cases it might be possible that the novel food status can thus be avoided.

Keywords: food safety, novel foods, wild herbs, wild plants, natural products

SISÄLLYS

TIIVISTELMÄ.....	3
ABSTRACT.....	4
1 JOHDANTO.....	8
2 LUONNONKASVIT ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNNÖSSÄ.....	10
2.1 Alkutuotanto ja elintarvikehuoneisto.....	10
2.2 Pakkausmerkinnät.....	12
2.3 Ravitsemus- ja terveysväitteet.....	13
2.4 Ravintolisän ja lääkkeen rajaus.....	13
2.5 Uuselintarvikeasetus (EY) N:o 258/97.....	14
2.6 Lainsäädäntöä.....	15
3 UUSELINTARVIKKEET.....	17
3.1 Uuselintarvikkeen markkinointiluvan hankinta.....	17
3.2 Käyttöhistorian todistaminen.....	20
4 LUONNONKASVIEN UUSELINTARVIKESTATUKSEN MÄÄRITTÄMINEN.....	24
4.1 Komission uuselintarvikeluettelo (Novel Food Catalogue).....	24
4.2 EuroFIR Nettox –kasvilista.....	25
4.3 Italian luettelo ravintolisissä sallituista kasveista.....	26
4.4 Belgian luettelo ravintolisissä sallituista kasveista.....	26
4.5 Ranskan notifikaatioluonnos ravintolisissä sallituista kasveista.....	26
5 TUTKIMUSTEHTÄVÄN KUVAUS.....	27
5.1 Kohdeyritysten kartoittaminen.....	27
5.2 Tutkimusmenetelmät.....	28
6 LUONNONKASVIEN UUSELINTARVIKESTATUS SEKÄ KÄYTTÖTARKOITUKSET ELINTARVIKKEENA.....	29
6.1 Tulokset.....	29
SIANKÄRSÄMÖ <i>Achillea millefolium</i>	33
VUOHENPUTKI <i>Aegopodium podagrararia</i>	35
POIMULEHDET <i>Alchemilla vulgaris</i>	36
TUNTURIPOIMULEHTI <i>Alchemilla alpina</i>	38
VÄINÖNPUTKI <i>Angelica archangelica</i>	39
KARHUNPUTKI <i>Angelica sylvestris</i>	41
KOIRANPUTKI <i>Anthriscus sylvestris</i>	42
ISOTAKIAINEN <i>Arctium lappa</i>	43
PIKKUTAKIAINEN <i>Arctium minus</i>	44
SEITTITAKIAINEN <i>Arctium tomentosum</i>	45
RIEKONMARJA <i>Arctostaphylos alpina</i>	46
SIANPUOLUKKA <i>Arctostaphylos uva-ursi</i>	47
PELTOKANANKAALI <i>Barbarea vulgaris</i>	48
VAIVAISKOIVU <i>Betula nana</i>	49
RAUDUSKOIVU <i>Betula pendula</i>	50
HIESKOIVU <i>Betula pubescens</i>	52
KURKKUYRTTI <i>Borago officinalis</i>	54
KEHÄKUKKA <i>Calendula officinalis</i>	55
KANERVA <i>Calluna vulgaris</i>	56

LUTUKKA <i>Capsella bursa-pastoris</i>	58
KUMINA <i>Carum carvi</i>	59
RUISKAUNOKKI <i>Centaurea cyanus</i>	60
ISOHIRVENJÄKÄLÄ <i>Cetraria islandica</i>	61
JAUHOSAVIKKA <i>Chenopodium album</i>	62
POHJANSINIVALVATTI <i>Cicerbita alpina</i>	63
HUOPAOHDAKE <i>Cirsium helenioides</i>	64
PITKÄLEHTIKIHOKKI <i>Drosera longifolia/ Drosera anglica</i>	65
PYÖREÄLEHTIKIHOKKI <i>Drosera rotundifolia</i>	66
JUOLAVEHNÄ <i>Elymus repens</i>	67
VARIKSENMARJA <i>Empetrum nigrum</i>	68
MAITOHORSMA <i>Epilobium angustifolium</i>	69
NUKKAHORSMA <i>Epilobium parviflorum</i>	71
PELTOKORTE <i>Equisetum arvense</i>	72
MESIANGERVO <i>Filipendula ulmaria / Filipendula vulgaris</i>	73
AHOMANSIKKA <i>Fragaria vesca</i>	75
PELTOEMÄKKI <i>Fumaria officinalis</i>	76
KIRJAVA PILLIKE <i>Galeopsis speciosa</i>	77
MAAHUMALA <i>Glechoma hederacea</i>	78
NIITTYMAARIANHEINÄ <i>Hierochloë hirta</i>	79
LÄNNENMAARIANHEINÄ <i>Hierochloë odorata</i>	80
HUMALA <i>Humulus lupulus</i>	81
ISOMAKSARUOHO <i>Hylotelephium telephium / Sedum telephium</i>	83
JÄTTIPALSAMI <i>Impatiens grandulifera</i>	84
KATAJA <i>Juniperus communis</i>	85
VALKOPEIPPI <i>Lamium album</i>	87
LINNUNKAALI <i>Lapsana communis</i>	88
KENTTÄKRASSI <i>Lepidium campestre</i>	89
ISOKRASSI <i>Lepidium latifolium</i>	90
KYLÄMALVA <i>Malva pusilla</i>	91
PIHASAUNIO <i>Matricaria matricarioides</i>	92
KAMOMILLASAUNIO <i>Matricaria recutita / Matricaria chamomilla</i>	93
RANTAMINTTU <i>Mentha arvensis</i>	94
KÄENKAALI <i>Oxalis acetosella</i>	96
HAPRO <i>Oxyria digyna</i>	97
KUUSI <i>Picea abies</i>	98
MÄNTY <i>Pinus sylvestris</i>	100
HEINÄRATAMO <i>Plantago lanceolata</i>	102
PIHARATAMO <i>Plantago major</i>	103
SOIKKORATAMO <i>Plantago media</i>	104
KALLIOIMARRE <i>Polypodium vulgare</i>	105
NIITTYHUMALA <i>Prunella vulgaris</i>	106
TUOMI <i>Prunus padus</i>	107
RUUSUJUURI <i>Rhodiola rosea</i>	108
MUSTAHERUKKA <i>Ribes nigrum</i>	109
KOIRANRUUSU <i>Rosa canina</i>	111
MESIMARJA <i>Rubus arcticus</i>	112
LAKKA <i>Rubus chamaemorus</i>	113
VADELMA <i>Rubus idaeus</i>	115
LILLUKKA <i>Rubus saxatilis</i>	116

NIITTYSUOLAHEINÄ <i>Rumex acetosa</i>	117
AHOSUOLAHEINÄ <i>Rumex acetosella</i>	118
POIMUHIERAKKA <i>Rumex crispus</i>	119
POHJANPAJU <i>Salix lapponum</i>	120
KIILTOPAJU <i>Salix phylicifolia</i>	121
KOHOKIT <i>Silene</i>	122
MAARIANOHDAKE <i>Silybum marianum</i>	123
KULTAPIISKU <i>Solidago virgaurea</i>	124
PIHLAJA <i>Sorbus aucuparia</i>	126
PIHATÄHTIMÖ <i>Stellaria media</i>	128
VOIKUKAT <i>Taraxacum officinale</i>	129
KANGASAJURUOHO <i>Thymus serpyllum</i>	131
METSÄLEHMUS <i>Tilia cordata</i>	132
PUNA-APILA <i>Trifolium pratense</i>	133
VALKOAPILA <i>Trifolium repens</i>	134
LEVEÄOSMANKÄÄMI <i>Typha latifolia</i>	135
NOKKONEN <i>Urtica dioica</i>	136
MUSTIKKA <i>Vaccinium myrtillus</i>	138
JUOLUKKA <i>Vaccinium uliginosum</i>	140
PUOLUKKA <i>Vaccinium vitis-idaea</i>	141
PELTO-ORVOKKI <i>Viola arvensis</i>	143
LAPINORVOKKI <i>Viola biflora</i>	144
KETO-ORVOKKI <i>Viola tricolor</i>	145
6.2 Johtopäätökset.....	146
7 ELINTARVIKEKÄYTÖN KANNALTA MERKITTÄVIMMÄT LUONNONKASVIT SUOMESSA.....	157
7.1 Tutkimustulokset	157
7.2 Johtopäätökset.....	167
8 POHDINTA	174
LÄHTEET.....	183
LIITE 1	189
LIITE 2	195
LIITE 3	196
LIITE 4	200
LIITE 5	203
LIITE 6	209

1 JOHDANTO

Villikasvi-innostus on viime vuosina levinnyt voimakkaasti koko Suomessa sekä yksityisten ihmisten keskuudessa että kaupallisessa toiminnassa. Luonnonkasvit ovat päässeet useiden trendiravintoloiden aterioiden raaka-aineiksi ja villiruoalla nähdään mahdollisuuksia myös vientituotteina. Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö ELO pyrkii nostamaan esiin suomalaista puhdasta villiruokaa, jolle on jo luotu oma visuaalinen ilmeensäkin. ELO-säätiön tavoitteena on, että tulevaisuuden mielikuviissa villiruoka yhdistetään Suomeen. (Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö ELO, hakupäivä 4.9.2013.)

Villikasvimarkkinoiden mahdollisuuksien kaupallinen hyödyntäminen edellyttää lainsäädännön tuntemusta; on tiedettävä, miten lainsäädäntö koskettaa luonnonkasveja, niiden käyttöä sekä markkinointia. Villikasvien kaupallista elintarvikekäyttöä säätelevät muun muassa elintarvikelaki (23/2006) sekä uuselintarvikeasetus (EY N:o 258/97). Villikasvit voidaan luokitella lainsäädännön puitteissa tavanomaisiksi elintarvikkeiksi, ravintolisiksi tai lääkekasveiksi. Tietyissä tapauksissa luonnonkasvi voidaan katsoa uuselintarvikkeeksi, mikä tarkoittaa, että kyseisen kasvin turvallisuus elintarvikkeena on voitava todentaa ennen kasvin kaupallista käyttöönottoa.

Vuonna 1997 voimaan tulleen uuselintarvikeasetuksen mukaan kasvilla on oltava käyttöhistoriaa elintarvikkeena jossakin EU:n jäsenvaltiossa ennen asetuksen voimaantuloa, jotta sitä ei luokitella uuselintarvikkeeksi. Uuselintarvikkeilta vaaditaan markkinointilupa ennen kaupallisen hyödyntämisen aloittamista, sillä vain hyväksytyjä uuselintarvikkeita saa saattaa markkinoille. Vaikka luonnonyrtit ovat olleet keruutuotetarkastajien, -neuvojen ja -poimijoiden koulutuksissa jo vuosikymmeniä, uuselintarvikeasetuksen tulkinnan mukaan myös niitä koskettavat vastaavat selvitysvaatimukset kuin kaikkia elintarvikkeina markkinoitavia tuotteita. Kasville on mahdollista saada elintarvikekäyttöhyväksyntä osoittamalla sille merkittävä käyttöhistoria elintarvikkeena tai hakemalla tuotteelle toimijakohtainen markkinointilupa.

Tämän opinnäytetyön toimeksiantajana on Luonnontuotealan innovaatioverkosto ja toimialan uudet mahdollisuudet (LT-INNO) -hanke, jonka päätavoitteina on edistää luonnontuotealan yrittäjyyttä, synnyttää toimialakohtaisia verkostoja, toteuttaa ennakoiva toimialaselvitys sekä koota luonnontuotealan toimintaohjelma. LT-INNO -hankkeessa pyritään edistämään luonnontuotealan yrittäjyyttä muun muassa kokoamalla tietoa villiyrttien elintarvikekäytöstä

uuselintarvikeasetuksen näkökulmasta. LT-INNO -hanke toteuttaa Manner-Suomen maaseudun kehittämishjelmaa 2007–2013.

Opinnäytetyön tavoitteena on yritys- ja toimijakyselyn avulla sekä yritysten internetsivuja tutkimalla kartoittaa Suomessa elintarvikealalla hyödynnetyt luonnonkasvit sekä mahdollisuuksien mukaan selvittää kyseisten kasvien tämänhetkinen status uuselintarvikeasetuksen kannalta. Selvitys tehdään uuselintarvikeasetuksen vaatimusten mukaisesti kasvinosakohtaisesti. Opinnäytetyön tavoitteena on saada selville elinkeinotoiminnan kannalta merkittävimmät luonnonkasvilajit ja kasvinosat, joita ei vielä ole hyväksytty elintarvikekäyttöön eli selvittää mahdollisia jatkotoimenpiteitä kuten käyttöhistorian todentamista vaativien kasvien/kasvinosien määrää. Työssä selvitetään elintarvikkeissa hyödynnettyjen luonnonkasvien status hyödyntäen useita saatavilla olevia tietolähteitä, muun muassa komission uuselintarvikeluetteloa, EuroFIR Nettox -kasvilistaa sekä Italian ja Belgian luetteloita ravintolisissä sallituista kasveista.

Yhteistyötahoina tässä luonnonkasvien käyttöselvityksessä toimii LT-INNO –hanketoimijoiden lisäksi muita alueellisia luonnontuotealan toimijoita eri puolilta Suomea. Yhteistyössä selvityksen teossa ovat muun muassa Irja Mäkitalo ProAgria Lappi, Jonna Kokko, Lapin ammattiopisto, Birgitta Partanen, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti, Toini Kumpulainen, Kiuruveden kaupunki sekä Niina Jortikka, Oulun 4H-piiri. Tähän opinnäytetyöhön sisällytetään ProAgria Lapin Anneli Salmelan Lappi LUO –hankkeen toimesta tekemän kirjallisuusselvityksen tulokset tiettyjen Lapin kannalta merkityksellisten kasvien käyttöhistorian osalta.

2 LUONNONKASVIT ELINTARVIKELAINSÄÄDÄNNÖSSÄ

Elintarvikelainsäädäntö ei rajoita yksityistalouden omaan käyttöön tarkoitettua luonnonkasvien keruuta, viljelyä tai elintarvikejalostusta (Elintarvikelaki 23/2006 1:4 §). Kaupallinen toiminta sen sijaan kuuluu elintarvikelainsäädännön piiriin, mikä tarkoittaa, että toimijalla on vastuu sekä tuoteturvallisuudesta että lainsäädännön tuntemisesta ja noudattamisesta. Markkinoille saa saattaa vain turvallisia ja ihmisten terveydelle vaarattomia elintarvikkeita (Yleinen elintarvikeasetus EY N:o 178/2002, art. 14.1). Elintarvikkeiden tulee olla kemialliselta, fysikaaliselta, mikrobiologiselta sekä terveydelliseltä laadultaan, koostumukseltaan sekä muilta ominaisuuksiltaan ihmisravinnoksi soveltuvia, eivätkä ne saa johtaa kuluttajaa harhaan. (Elintarvikelaki 23/2006 2:7.1 §.)

2.1 Alkutuotanto ja elintarvikehuoneisto

Luonnonmarjojen, -sienten ja -yrttien keruu sekä viljely luetaan alkutuotannoksi (Yleinen elintarvikeasetus EY N:o 178/2002, art. 3.17). Luonnonvaraisten kasvien ja sienten alkutuotannosta ei kuitenkaan tarvitse tehdä alkutuotantoilmoitusta (Elintarvikelaki 23/2006 3:22.3 §). Alkutuotantoon katsotaan kuuluvan myös mm. alkutuotannon tuotteiden varastointi alkutuotantopaikalla, kuljetus alkutuotantopaikalta sekä kauppakunnostus tai muu vähäinen käsittely, joka ei merkittävästi muuta tuotteiden luonnetta. Alkutuotannon tuotteiden ominaisuuksia muuttavat käsittelet luetaan kuuluvaksi alkutuotantoon ainoastaan siinä tapauksessa, että keräilijä itse käsittelee keräämänsä luonnonvaraiset tuotteet. Tällaisia tuotteiden hyödyntämistä elintarvikeketjussa edesauttavia käsittelyjä voivat olla esimerkiksi marjojen murskaaminen, jäädyttäminen tai pakastaminen, luonnonsienten, -marjojen tai -yrttien kuivaus sekä luonnonsienten ryöppäys, keittäminen tai suolaus. Keräilijän suorittamat käsittelyt luetaan korvasienen käsittelyä lukuunottamatta vähäriskiseksi ja ei-ammattimaiseksi toiminnaksi, josta ei tarvitse tehdä elintarvikehuoneistoilmoitusta. Mikäli käsittelyn suorittaa muu kuin keräilijä tai kyseessä ovat viljellyt luonnontuotteet, toiminnasta on aina tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013a, hakupäivä 23.5.2013; Elintarvikelaki 23/2006 2:13.6 §.)

Kansallisesti on päätetty, että vähäriskinen ja pienimuotoinen alkutuotannon tuotteiden suoramyynä (myynä suoraan tilalta tai torimyynti) itse tuottajan toimesta luetaan myös

alkutuotannon piiriin. Valtioneuvoston asetuksella säädetään, että alkutuotantona voi harjoittaa suoraan kuluttajalle myyntiä kasvien ja sienten osalta enintään 10 000 kg/vuosi. Paikalliseen vähittäismyyntiin voi toimittaa vastaavan määrän sieniä ja kasvikunnan tuotteita helpotetuin hygieniavaatimuksin. Määrärajojen ylittyessä tai muiden tuottamia tuotteita myydessä on tehtävä elintarvikehuoneistoilmoitus. (Elintarvikeeturvallisuusvirasto Evira 2012, hakupäivä 23.5.2013; Valtioneuvoston asetus eräistä elintarvikeeturvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011 2.1 §.)

Riskien hallitsemiseksi elintarvikehuoneistolla on oltava riittävä omavalvontasuunnitelma. Omavalvonnalla tarkoitetaan toimijan omaa järjestelmää, jolla hän pyrkii varmistamaan tuotteittensa vaatimustenmukaisuuden ja turvallisuuden. Omavalvonnan kirjallisen kuvauksen voi korvata myös noudattamalla toimintaan sopivaa Elintarvikeeturvallisuusviraston arvioimaa kansallista hyvän käytännön ohjetta. Luonnonvaraisten tuotteiden keräilijöiltä taikka elintarvikeeturvallisuusriskeiltään vähäiseltä toiminnalta ei vaadita alkutuotantoasetuksessa esitettyjä kirjallista omavalvonnan kuvausta eikä veden laadun tutkimista. Kirjanpito vaatimus alkutuotannosta ja siihen liittyvistä toiminnoista (jäljitettävyyksivaatimus) sekä elintarvikeeturvallisuuteen liittyvien tietojen toimittaminen alkutuotannon tuotteista niitä vastaanottavalle elintarvikealan toimijalle koskevat myös luonnonvaraisten tuotteiden keräilijöitä. (Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta 1368/2011 4-7 §; Liite 3: luku 1.)

Sekä elintarvikehuoneisto että alkutuotantopaikka on suunniteltava ja toiminta toteutettava siten, ettei siellä tuotettavien, valmistettavien tai käsiteltävien elintarvikkeiden turvallisuus vaarannu (Elintarvikelaki 23/2006 2:10.1 §). Elintarvikehuoneistolle sekä alkutuotantopaikalle on elintarvikelain asettamien yleisten vaatimusten lisäksi asetettu tarkempia rakenteellisia ja toiminnallisia vaatimuksia yleisessä elintarvikehygieni-asetuksessa (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikehygieniasta (EY) N:o 853/2004) sekä maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (Maa- ja metsätalousministerin asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011). Opas ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (Eviran ohje 16025/2) löytyy osoitteesta http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/elintarvikehuoneistoasetuksen_soveltamisesta_30.4.2013_netiversio.pdf.

2.2 Pakkausmerkinnät

Marraskuussa 2011 julkaistu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011 kokoaa yhteen elintarvikkeiden merkintöjä koskevan lainsäädännön eli yleiset pakkausmerkintäsäädökset sekä ravintoarvomerkinnot. Siirtymäaika pakollisia elintarviketietoja koskevien vaatimusten soveltamiselle päättyy joulukuussa 2014, pakollisia ravintoainementöjä koskeva siirtymäaika puolestaan joulukuussa 2016. Asetuksessa esitetyt pakolliset elintarvikkeiden pakkausmerkintävaatimukset ovat pääasiassa vastaavat kuin kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksessa elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä. KTM:n asetuksessa (1084/2004, 6 §) säädettyjä pakollisia pakkausmerkintöjä ovat:

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo
- tiettyjen ainesosien määrä
- sisällön määrä
- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta
- valmistajan, pakkaajan tai Euroopan unionissa toimivan myyjän nimi, toiminimi tai aputoiminimi sekä osoite
- alkuperämaa tai -alue, jos sen puuttuminen voi johtaa kuluttajaa harhaan elintarvikkeen alkuperän suhteen
- elintarvike-erän tunnus
- säilytysohje tarvittaessa
- käyttöohje tarvittaessa
- varoitusmerkinnät tarvittaessa
- elintarvikkeen alkoholipitoisuus, jos se on nestemäisessä elintarvikkeessa yli 1,2 tilavuusprosenttia ja kiinteässä elintarvikkeessa yli 1,8 painoprosenttia

Pakkausmerkintöjen on oltava selkeitä, eivätkä ne saa johtaa kuluttajaa harhaan elintarvikkeen ominaisuuksien, koostumuksen, luonteen, määrän, alkuperän, valmistus- tai tuotantomenetelmän tai muun vastaavan seikan suhteen. Elintarvikkeella ei saa ilmoittaa olevan sellaisia ominaisuuksia, joita sillä ei todellisuudessa ole tai joiden suhteen se ei poikkea muista vastaavista elintarvikkeista. (Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus 1084/2004 3-4 §.) Elintarvikkeiden ravintoarvomerkinnoista säädetään kansallisesti maa- ja metsätalousministeriön

asetuksella 588/2009. Elintarvikealan toimijoille sekä valvontaviranomaisille suunnatut elintarviketurvallisuusvirasto Eviran laatimat oppaat pakkaus- ja ravintoinmerkinnöistä (Eviran ohjeet 17030/1 ja 17005/4) löytyvät osoitteesta <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=category&cid=23>.

2.3 Ravitseminen- ja terveystuotteet

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1924/2006 säätelee elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä, esillepanossa sekä mainonnassa käytettäviä ravitsemus- ja terveystuotteita. Väiteasetuksen piiriin kuuluvat kaikki kaupallisessa viestinnässä esitetyt väitteet, jotka koskevat elintarvikkeiden hyödyllisiä ominaisuuksia. Hyväksytyjä väiteasetuksen artiklan 13.1 väitteitä eli ns. toiminnallisia terveystuotteita koskevaa asetusta (EY) N:o 432/2012 alettiin soveltaa joulukuussa 2012, minkä jälkeen vain hyväksytyjen väitteiden käyttö on ollut sallittua. Ajankohtainen luettelo hyväksytyistä ja hylätyistä terveystuotteista löytyy Euroopan komission sivuilta osoitteesta <http://ec.europa.eu/nuhclaims/>. Elintarvikealan toimijoille sekä valvontaviranomaisille suunnattu opas ravitsemus- ja terveystuotteista (Eviran ohje 17052/2) löytyy osoitteesta <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=category&cid=23>.

2.4 Ravintolisän ja lääkkeen raja

Ravintolisällä tarkoitetaan annosmuodossa myytävää valmiiksi pakattua valmistetta, jonka tarkoitus on sisältämiensä aineiden avulla täydentää ruokavaliota tai muutoin vaikuttaa ihmisen ravitsemuksellisiin tai fysiologisiin toimintoihin. Muun muassa kasvien ja yrttien voidaan katsoa olevan ravintolisän sisältämiä ravitsemuksellisesti tai fysiologisesti vaikuttavia aineita eli ns. ravintolisälle ominaisia aineita. Käytetty annosmuoto voi olla puriste, kapseli, pastilli, tabletti, pilleri, jauhe, tiiviste, uute, neste tai muu vastaava pieni mitta-annos. Ravintolisistä saatava energiamäärä on ruokavalion kannalta merkityksetön. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2011a, 7; Maa- ja metsätalousministeriön asetus ravintolisistä 78/2010 2.1 §.)

Vaikka ravintolisävalmisteet käyttötavaltaan ja ulkomuodoltaan mahdollisesti muistuttavatkin lääkkeitä, luokitellaan ravintolisät elintarvikkeiksi. Valmisteiden luokittelu lääkkeeksi perustuu lääkelakiin (395/1987 1:3 §). Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskus Fimea on lääkelain (395/87 9:83 §) nojalla julkaissut päätöksen ohjeellisesta lääkeluettelosta, joka sisältää mm. luettelon Suomessa lääkkeellisessä käytössä olevista rohdoksista (Lääkealan turvallisuus- ja

kehittämiskeskukseen päätös lääkeluettelosta 220/2013 liite 2). Lääkeluettelon rohdoksia sisältäviä valmisteita voidaan joissakin tapauksissa myydä elintarvikkeina. Tällöin valmisteen käytön on kuitenkin perustuttava muuhun kuin lääkkeelliseen vaikutukseen. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2011a, 18.) Mikäli on epävarmaa, onko valmiste lääke vai ravintolisä, voi valmisteelle hakea luokittelua Fimealta. Luokittelu tehdään valmistekohtaisesti ja käytettyjä luokittelukriteerejä ovat mm. markkinointiväitteet, tuotteen käyttötarkoitus, tuotteen koostumus sekä vaikuttavien aineiden pitoisuus, esimerkiksi kasviuutteilla siis uutteiden vahvuus tai käytetty kasvinosa. Lääkkeeksi luokiteltua valmistetta ei saa pitää kaupan elintarvikkeena. Fimean internetsivuilta löytyvän hakuohjelman avulla voi selvittää, onko aine mainittu lääkeluettelossa tai onko Fimea yksittäisellä päätöksellä luokitellut aineen tai valmisteen lääkkeeksi (Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskus Fimea 2013, hakupäivä 23.5.2013.)

2.5 Uuselintarvikeasetus (EY) N:o 258/97

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 258/97 1.2 artiklan mukaan uuselintarvikkeita ovat tuotteet, joiden käyttö ihmisravintona on EU:n alueella ollut vähäistä ennen toukokuuta 1997 ja jotka kuuluvat johonkin seuraavista ryhmistä:

- a) elintarvikkeet ja niiden ainesosat, jotka sisältävät tai koostuvat direktiivissä 90/220/ETY tarkoitetuista geneettisesti manipuloituista organismeista
- b) elintarvikkeet ja niiden ainesosat, jotka on valmistettu geneettisesti muunnetuista organismeista, mutta eivät sisällä niitä
- c) elintarvikkeet ja elintarvikkeiden ainesosat, joilla on uusi tai tarkoituksellisesti muunnettu perusmolekyylirakenne
- d) mikro-organismeista, sienistä tai levistä koostuvat tai niistä peräisin olevat elintarvikkeet tai elintarvikkeiden ainesosat
- e) elintarvikkeet tai elintarvikkeiden ainesosat, jotka koostuvat tai ovat peräisin kasveista ja elintarvikkeiden ainesosat, jotka ovat peräisin eläimistä, lukuun ottamatta elintarvikkeita ja ainesosia, jotka on saatu perinteisillä lisäämismenetelmillä ja joiden edeltäjät ovat olleet turvallisia käyttää elintarvikkeina
- f) elintarvikkeet ja elintarvikkeiden ainesosat, joihin on sovellettu muuta kuin yleisesti käytettyä tuotantomenetelmää, kun tämä menetelmä aiheuttaa elintarvikkeiden tai elintarvikkeiden ainesosien koostumuksessa tai rakenteessa merkittäviä muutoksia niiden ravintoarvoon, aineenvaihduntaan tai ei-toivottujen aineiden pitoisuuksiin

Uuselintarvikkeiden käyttöturvallisuus tulee varmistaa ennen niiden saattamista kaupalliseen elintarvikekäyttöön. Uuselintarvikkeet eivät saa aiheuttaa vaaraa kuluttajille, harhauttaa kuluttajaa eivätkä saa siinä määrin erota niistä elintarvikkeista tai elintarvikkeiden ainesosista, jotka niillä on tarkoitus korvata, että niiden tavanomainen käyttö aiheuttaisi kuluttajalle ravitsemuksellista haittaa (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus uusielintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista 258/97 art. 3). Toimijakohtainen markkinointilupa myönnetään kaikkien EU-maiden yhteisellä päätöksellä uusielintarvikeasetuksen mukaisen menettelyn kautta. Hyväksyntämenettelystä kerrotaan tarkemmin luvussa 3.

Uuselintarvikeasetusta ei sovelleta neuvoston direktiivin 89/107/ETY soveltamisalan elintarvikelisiä aineisiin, neuvoston direktiivin 88/388/ETY soveltamisalan elintarvikkeissa käytettyihin aromeihin eikä neuvoston direktiivin 88/344/ETY soveltamisalan uuttoliuottimiin (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus 258/97 art. 2).

2.6 Lainsäädäntöä

Tässä kappaleessa on luettelomaisesti esitetty keskeisimmäksi katsottua luonnonkasvien elintarvikekäyttöön liittyvää lainsäädäntöä sekä kansallisella että Euroopan yhteisön tasolla.

Kansallista elintarvikelainsäädäntöä:

- Elintarvikelaki (23/2006)
- Laki elintarvikelain muuttamisesta (352/2011)
- Valtioneuvoston asetus elintarvikevalvonnasta (420/2011)
- Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista (1258/2011)
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä (1084/2004), muutos 1224/2007
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ravintoarvomerkinnöistä (588/2009)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ravintolisistä (78/2010)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ilmoitettavien elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (1367/2011)

- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta (1368/2011)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus uuselintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 258/97 edellyttämistä kansallisista järjestelyistä (149/2012)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus maa- ja metsätalousministeriön maksullisista suoritteista (868/2012)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus Elintarviketurvallisuusviraston maksullisista suoritteista (1056/2012)

EU:n elintarvikelainsäädäntöä:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 258/97 uuselintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta,
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1924/2006 elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystuotteista, muutokset 116/2010, 1047/2012
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1924/2006 ja (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta sekä komission direktiivin 87/250/ETY, neuvoston direktiivin 90/496/ETY, komission direktiivin 1999/10/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY, komission direktiivien 2002/67/EY ja 2008/5/EY sekä komission asetuksen (EY) N:o 608/2004 kumoamisesta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 432/2012 muiden kuin sairauden riskin vähentämiseen ja lasten kehitykseen ja terveyteen viittaavien elintarvikkeita koskevien sallittujen terveystuotteiden luettelosta

3 UUSELINTARVIKKEET

Elintarvikkeiden turvallisuus perustuu pääasiassa pitkään käyttöhistoriaan eikä tavanomaisilta elintarvikkeilta niin ollen edellytetä turvallisuusselvityksiä. Vilkkaan elintarvikealan tuotekehityksen sekä eksoottisten EU:n ulkopuolelta tuotavien elintarvikkeiden uudistaessa elintarvikevalikoimaa elintarviketurvallisuuden tilanne on kuitenkin muuttunut ja uusilta markkinoille tulevilta elintarvikkeilta edellytetään turvallisuuden varmistamista ennen käyttöönottoa. Uuselintarvikkeet ovat nimensä mukaisesti uusia elintarvikekäyttöön tulevia tuotteita, joilla ei ole merkittävää käyttöhistoriaa elintarvikkeena missään EU:n jäsenvaltiossa ennen vuotta 1997. Uuselintarvikeasetuksen (EY N:o 258/97) tarkka määritelmä termille 'uuselintarvike' on esitetty luvussa 2.5.

3.1 Uuselintarvikkeen markkinointiluvan hankinta

Uuselintarvikkeiden turvallisuus on arvioitava ennen tuotteen saattamista markkinoille. Toimijakohtainen markkinointilupa myönnetään hakemuksen perusteella uuselintarvikeasetuksessa säädetyn hyväksyntämenettelyn kautta. Tapauksissa, joissa tietty uuselintarvike on jo aiemmin saanut markkinointiluvan, ns. olennaisesti vastaavat tuotteet voidaan saattaa markkinoille helpotetulla menettelyllä eli niin kutsutulla ilmoitusmenettelyllä. (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus uuselintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista 258/97 art. 4-8.)

Hyväksyntämenettely

- 1) Tuotetta markkinoille saattavan henkilön on tehtävä markkinointilupahakemus sille jäsenvaltiolle, jossa tuote saatetaan markkinoille ensimmäistä kertaa. Suomessa hakemus jätetään elintarviketurvallisuusvirasto Eviraan. Hakijan on toimitettava hakemusjäljennös myös komissiolle, joka puolestaan viipymättä toimittaa hakemusjäljennökset kaikille jäsenvaltioille. Hakemuksen tulee sisältää jäljennökset suoritetuista tutkimuksista sekä mahdollinen muu aineisto, jonka avulla voidaan todeta elintarvikkeen/ainesosan vaatimustenmukaisuus. Hakemuksessa on oltava mukana myös ehdotus elintarvikkeen/ainesosan esillepanosta ja pakkausmerkinnöistä sekä tiivistelmä asiaa koskevista asiakirjoista. Komissio on laatinut suosituksen (97/618/EY)

uuselintarvikkeiden ja elintarvikkeiden uusien ainesosien tieteellisistä näkökohdista, niiden markkinoille saattamista koskevien hakemusten tueksi toimitettavien tietojen esittämistavasta sekä ensiarviointien laatimisesta. Markkinointilupahakemuksen käsittely Evirassa on maksullista ja yksittäisen lupahakemuksen käsittely maksaa 2463 €. (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus uuselintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista 258/97 art. 4.1; art. 6.1-6.2; Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013b, hakupäivä 24.5.2013; Maa- ja metsätalousministeriön asetus Elintarviketurvallisuusviraston maksullisista suoritteista 1056/2012 liite 3.7.)

- 2) Jäsenvaltion on suoritettava ensiarviointi kolmen kuukauden kuluessa hakemuksen saapumisesta. Arvioinnin suorittaa jäsenvaltion elintarvikearviointeja tekevä toimivaltainen elin, joka Suomessa on maa- ja metsätalousministeriön yhteydessä toimiva uuselintarvikelautakunta. Hakemuksen käsittely uuselintarvikelautakunnassa on maksullista ja yksittäisen lupahakemuksen käsittely maksaa käytetystä työajasta riippuen 2700-25000 €. Toimivaltaisen elimen lausunto on toimitettava välittömästi komissiolle, joka toimittaa kertomuksen eteenpäin muille jäsenvaltioille. (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus uuselintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista 258/97 art. 6.2-6.4; Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013b, hakupäivä 24.5.2013; Maa- ja metsätalousministeriön asetus maa- ja metsätalousministeriön maksullisista suoritteista 868/2012 1 §.)
- 3) Jäsenvaltiot ja komissio saavat esittää huomioita ja perusteltuja muistutuksia kyseessä olevan elintarvikkeen markkinoille saattamisesta 60 päivän kuluessa kertomuksen toimittamisesta. Tämän ajan kuluttua jäsenvaltion on viipymättä ilmoitettava hakijalle joko lisäselvitystarpeesta tai markkinoille saattamisen hyväksymisestä. Hyväksynnän saa, kun perusteltuja muistutuksia ei ole esitetty eikä täydentävää arviointia tarvita. (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus uuselintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista 258/97 art. 4.2; art. 6.3-6.4.)
- 4) Täydentävän arvioinnin suorittamisesta vastaa komissio. Asian käsittely siirtyy komissiolle myös, mikäli ensiarvioinnista tehdään perusteltuja muistutuksia. Komissio konsultoi aiheesta Euroopan elintarvikekomiteaa. Äärimmäisissä tapauksissa myös EU:n neuvosto voi käsitellä asiaa. (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus uuselintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista 258/97 art. 7.1; art. 13.)

Ilmoitusmenettely

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 258/97 artiklan 3.4 mukaan ilmoitusmenettelyä voidaan soveltaa sellaisten uuselintarvikkeiden/elintarvikkeiden uusien ainesosien markkinoille saattamiseen, jotka

- 1) yleisesti tunnustettujen tieteellisten selvitysten tai jonkin jäsenvaltion toimivaltaisen elimen arvion perusteella olennaisesti vastaavat olemassa olevia elintarvikkeita/ainesosia koostumuksensa, ravintoarvonsa, aineenvaihduntansa, käyttötarkoituksensa ja ei-toivottujen aineiden pitoisuuksiensa puolesta sekä
- 2) kuuluvat johonkin seuraavista uuselintarvikeasetuksen (EY N:o 258/97) 1.2 artiklassa mainituista elintarvikeryhmistä:
 - elintarvikkeet ja niiden ainesosat, jotka on valmistettu geneettisesti muunnetuista organismeista, mutta eivät sisällä niitä
 - mikro-organismeista, sienistä tai levistä koostuvat tai niistä peräisin olevat elintarvikkeet tai elintarvikkeiden ainesosat
 - elintarvikkeet tai elintarvikkeiden ainesosat, jotka koostuvat tai ovat peräisin kasveista ja elintarvikkeiden ainesosat, jotka ovat peräisin eläimistä, lukuun ottamatta elintarvikkeita ja ainesosia, jotka on saatu perinteisillä lisäämismenetelmillä ja joiden edeltäjät ovat olleet turvallisia käyttää elintarvikkeina.

Markkinoille saattamisesta vastaavan henkilön tulee ilmoittaa komissiolle tuotteen markkinoille saattamisesta. Ilmoitukseen liitetään aineisto, joka todistaa yllä kuvatut vaatimukset. Komissio toimittaa ilmoitusjäljennökset jäsenvaltioille 60 päivän kuluessa. (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus uuselintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista 258/97 art. 5; Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013c, hakupäivä 24.5.2013.)

Olenneisen vastaavuuden käsitteeseen sisältyy ajatus, että olemassa olevia elintarvikkeita/ainesosia voidaan hyödyntää vertailupohjana arvioitaessa uuden elintarvikkeen/ainesosan turvallisuutta. Yleisesti tunnustetun tieteellisen näytön kokoaminen olennaisesta vastaavuudesta on haasteellista ja hyväksytyllä ilmoitusmenettelyllä markkinoille tuleville elintarvikkeille suositellaankin toimivaltaisen arviointielimen antamaa lausuntoa vastaavuudesta. Olenneiseen vastaavuuteen liittyvän lausuntopyynnön voi jättää minkä tahansa

EU-maan uuselintarvikehakemuksia vastaanottavalle toimivaltaiselle viranomaiselle. Suomessa tuo viranomaisena on Evira. Lausuntopyyntönsisällöstä ei ole olemassa tarkkaa ohjeistusta, vaan hakemuksen sisältö riippuu ko. elintarvikkeen tyypistä sekä siitä, millaisesta olennaisesta vastaavuudesta on kysymys. Toimivaltaisen elimen, joka Suomessa on uuselintarvikelautakunta, lausuntoa varten hakijan on analyttisesti määritettävä tuotteen koostumus ja dokumentoitava vastaavuusvertailu jo markkinoilla olevaan elintarvikkeeseen. Olennaisesta vastaavuudesta annettu lausunto on maksullinen ja sen hinta on 700 €. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2013c, hakupäivä 24.5.2013; Maa- ja metsätalousministeriön asetus maa- ja metsätalousministeriön maksullisista suoritteista 868/2012; Maa- ja metsätalousministeriön asetus Elintarviketurvallisuusviraston maksullisista suoritteista 1056/2012 1 §.)

3.2 Käyttöhistorian todistaminen

Tuotetta ei lueta uuselintarvikkeeksi, mikäli sillä on ollut merkittävää käyttöhistoriaa ainakin yhdessä EU-jäsenvaltiossa ennen uuselintarvikeasetuksen voimaantuloa eli 15.5.1997. Mikäli kasvin merkittävästä elintarvikekäytöstä löytyy dokumentaatiota ennen ko. ajankohtaa ja se on turvallinen, kasvi on vapaasti kaupallisesti hyödynnettävissä muuta elintarvikelainsäädäntöä noudattaen. Vastuu merkittävän elintarvikekäyttöhistorian todentamisesta on toimijalla itsellään. Evira ja muut jäsenmaiden uuselintarvikeasiantuntijat arvioivat aineiston riittävyyden EU:ssa yhdessä laaditun ohjeistuksen avulla. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2012, hakupäivä 24.5.2013.)

Käyttöhistoriaa todennettaessa tulee huomioida huolellinen dokumentointi. Käyttöhistorian todentamiseen tulee käyttää luotettavaa tietoa mieluiten useista lähteistä. Yksittäinen tiedonlähde ei välttämättä ole riittävä. Mahdollisia käyttöhistorian todentamislähteitä ovat mm. myyntitilastot, tuontitilastot, laskut, reseptit, keittokirjat, katalogit, myyntiesitteet, lehtiartikkelit, asiantuntijoiden henkilökohtaiset todistajanlausunnot, viralliset asiakirjat kuten ruokasienilistat sekä kansallinen ja EU:n lainsäädäntö. Elintarvikkeesta/ainesosasta, jonka käyttöhistoria halutaan todentaa, on aina annettava riittävästi perustietoja (taulukko 1), jotta voidaan varmistaa, että dokumentaatio viittaa juuri ko. tuotteeseen. Kasvien osalta vaadittuja tietoja ovat mm. latinankielinen nimi sekä käytetty kasvinosa. (Euroopan komission uuselintarviketyöryhmä, 2-3, 7, 17.)

TAULUKKO 1. Vähimmäisvaatimukset uuselintarvikehakemuksessa ilmoitettavista perustiedoista (Euroopan komission uuselintarviketyöryhmä, 2.)

<p>Kasvit, sienet ja muut organismit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • taksonominen nimi, muut nimet • mitä osaa käytetty ennen 15.5.1997 • tuotteen olomuoto ja/tai konsentraatio (esim. nestemäinen, uute) • jos ravintolisän osana: arvio määrästä 	<p>Kemialliset aineet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • CAS-nimi (IUPAC), muut tuotenimet ja selvitys puhtaudesta • tuotantoprosessin määrittely tai kuvaus • jos ravintolisän osana: arvio määrästä
---	---

Merkittävän käyttöhistorian arvioiminen ei aina ole yksiselitteistä ja vaatii tapauskohtaisen arvion käyttöhistorian merkittävydestä. Jäsenvaltion viranomaisten tulee päätöksenteossa ottaa huomioon mm. käytön maantieteellinen laajuus, tuotteiden käyttömäärät ja niiden suhde elintarvikeryhmän tyypillisiin käyttömääriin, tuotteiden käyttötarkoitus, käyttäjäjoukot, saatavuus sekä uusien teknologioiden tai kasvinosien käyttö tuotantoprosessissa. Maantieteellisiä näkökohtia arvioitaessa on huomioitava, että joissakin tapauksissa paikallinenkin käyttö voi riittää jäsenvaltion toimivaltaisen elimen päätöksellä merkittävän käyttöhistorian todentamiseksi. Päätökseen voi vaikuttaa esimerkiksi se, ovatko elintarvikkeet olleet jatkuvasti kaupan tai liittyvätkö tuotteet paikallisiin perinteisiin. (Euroopan komission uuselintarviketyöryhmä, 3-4.)
















Tavanomaiset käyttömäärät vaihtelevat suuresti riippuen elintarvikkeesta ja sen käyttötarkoituksesta. Esimerkiksi yrttien käyttö on määrältään huomattavasti vähäisempää kuin ns. peruselintarvikkeiden (esim. leipä, jauhot). Merkittävää käyttöhistoriaa todennettaessa onkin otettava huomioon ko. elintarvikekategorian tyypillinen kulutustaso. Joissakin tapauksissa voidaan tarkastella kilomääriä, toisissa myyntipakkausten lukumäärää, saatavuutta ja/tai myyntipaikkojen laatua. Jäsenvaltion toimivaltaisen elimen harkinnassa on, riittääkö merkittävän käyttöhistorian todentamiseksi pienimuotoinen myynti tai myynti tietyissä myyntipisteissä, kuten apteekkeissa, luontaistuoteliikkeissä tai erityisravintoloissa. Elintarvikkeen/ainesosan saatavuuden jatkuvuus vuosien saatossa on eräs arvioitava näkökohta: onko tuote ollut saatavilla esim. vuosikymmeniä vaiko vain silloin tällöin. Tapauksia, joissa tuotteen elintarvikekäyttöä on ollut kauan aikaa sitten, mutta käyttöä ei ole todennettavissa enää lähivuosilta, ei lueta mukaan merkittävän käyttöhistorian todistamiseksi. Viranomaisten on mahdollista lukea merkittäväksi käytöksi myös kaupallisesti rajoitetusti, esimerkiksi vain paikallisilla maaseutumarkkinoilla, saatavilla olleet elintarvikkeet. Tällaisten tuotteiden käyttöhistoriadokumentiksi käyvät esimerkiksi

olemassa olevat viralliset asiakirjat kuten jäsenmaiden luettelot syötävistä sienistä, marjoista tai yrteistä. (Euroopan komission uuselintarviketyöryhmä, 4, 6-7.)

Käyttöhistorian todentamisessa vain elintarvikekäyttö huomioidaan. Toisin sanoen lääkinällinen tai kosmetiikkakäyttö eivät käy todisteeksi elintarvikekäytöstä. Elintarvikekäytöksi ei lueta myöskään tuotteen käyttöä elintarvikkeiden lisäaineena, aromina tai uuttoliuottimena. Käyttöä ainoastaan sota-aikana ei huomioida, sillä pula-aikana elintarvikekäyttöön on voitu kelpuuttaa myös nykyarvion mukaan käyttökelvottomia tuotteita, joiden turvallisuudesta ei ole riittävää varmuutta. Merkittävää käyttöhistoriaa arvioitaessa on huomioitava, onko tuote ollut osa normaalia ruokavaliota vai onko sen käyttö rajoittunut vain tiettyyn elintarvikekategoriaan tai tiettyyn rajattuun ihmisryhmään. Huomionarvoista on esimerkiksi tuotteen käyttö osana erityistilanteita, kuten seremonioita tai juhlallisuuksia, mikä voi olla peruste arvioida käyttöhistoria merkittäväksi. Ravintolisäkäyttöä ei lueta merkittäväksi elintarvikekäytöksi, mutta mikäli tuotteella on todistettu käyttöhistoria ravintolisänä ennen vuotta 1997, on sen käyttö ravintolisissä edelleen sallittua. Käytön laajentaminen muihin elintarvikeryhmiin vaatii kuitenkin uuselintarvikeluvan. (Euroopan komission uuselintarviketyöryhmä, 4-5; Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2012, hakupäivä 24.5.2013.)

Vaikka elintarvikkeella/ainesosalla olisikin käyttöhistoriaa ennen vuotta 1997, saattavat uudet käsittelymenetelmät tai uudet raaka-aineet muuttaa tuotteen koostumusta siten, että tuotteelle tarvitaan uuselintarvikelupa. Esimerkiksi merkittävän elintarvikekäyttöhistorian omaavista kasveista tai sienistä eristetyt sellaiset ainesosat, joita ei ole käytetty elintarvikkeissa, voivat vaatia uuselintarvikeluvan. Tällaisissa tapauksissa tulee ottaa huomioon eristetyn ainesosan tyyppi: esimerkiksi vesiuute voi poiketa huomattavasti muilla liuottimilla valmistetuista uutteista. Tällaisissa tilanteissa tulee arvioida ko. ainesosan normaalit käyttömäärät sekä uusien käyttömäärien vastaavuus normaaleihin nähden. Vastaavalla tavalla tulee arvioida myös elintarvikekäyttöön otettavat kasvien sellaiset osat, joille ei ole aiemmin todettu käyttöhistoriaa. (Euroopan komission uuselintarviketyöryhmä, 5-6.)

Kuviossa 1 on esitetty tuotteen uuselintarvikestatuksen alustavaa arviointia avustava kaavio. Kaaviota seuraamalla saa käsityksen siitä, ovatko tuotteesta saatavilla olevat tiedot riittäviä merkittävän käyttöhistorian todentamiseksi ja mitä kysymyksiä käyttöhistorian merkittävyyden arvioinnissa tulee ottaa huomioon. Käyttöhistorian todentamiseksi vaaditaan huolellinen dokumentointi.

Ovatko tuotteesta annetut perustiedot riittävän tarkat? Alkuperä, käsittely, koostumus jne.		Tarvitaan yksityiskohtaisempaa tietoa.	
			
Koskeeko tuotteen elintarvikekäyttöhistoriasta saatavilla oleva tieto identtistä tuotetta? Sama kasvinosa, sama raaka-aine, sama tuotantoprosessi		Saatavilla olevan tiedon perusteella merkittävää käyttöhistoriaa ei ole todennettu.	
			
Onko tuotteella merkittävää käyttöhistoriaa elintarvikkeena pitkältä ajanjaksolta ennen 15.5.1997 EU:n alueella?		Saatavilla olevan tiedon perusteella merkittävää käyttöhistoriaa ei ole todennettu.	
			
Oliko tuotteen käyttö laajamittakaavaista? Suuri määrä ihmisiä tai laaja maantieteellinen käyttöalue		Tarvitaan yksityiskohtaisempaa tietoa, esim. Oliko tuote kuitenkin hyvin tunnettu jossakin EU:n jäsenvaltiossa?	 Päätös merkittävän käyttöhistorian todentamisesta riippuu saatavilla olevasta tiedosta.
			
Oliko tuote osa normaalia ruokavaliota?		Tarvitaan yksityiskohtaisempaa tietoa, esim. Käyttikö tuotetta suuri määrä ihmisiä elintarvikeryhmälle ominaisia määriä (esim. mauste, yrtit)? Missä yhteydessä tuotetta käytettiin? Toisin sanoen, oliko tuotteella jokin tietty käyttäjäjoukko tai oliko tuote ainesosana vain tietyissä elintarvikeryhmissä?	 Päätös merkittävän käyttöhistorian todentamisesta riippuu saatavilla olevasta tiedosta.
			
Oliko tuote kaupallisesti kuluttajien saatavilla EU:n alueella? Ei ainoastaan aptekeissa, luontaistuote-liikkeissä jne.		Tarvitaan yksityiskohtaisempaa tietoa, esim. Käytettiinkö tuotetta yksityistalouksissa? Onko saatavilla luetteloita tai asiakirjoja elintarvikekäytöstä (esim. viralliset listat syötävistä sienistä)?	 Päätös merkittävän käyttöhistorian todentamisesta riippuu saatavilla olevasta tiedosta.
			
Saatavilla oleva tieto viittaa merkittävään käyttöhistoriaan EU:n alueella ennen 15.5.1997.			

KUVIO 1. Uuselintarvikestatuksen määrittämissä vaiheissa (J. Kinnunen suomentanut ja soveltanut Euroopan komission työryhmä, 8.)

4 LUONNONKASVIEN UUSELINTARVIKESTATUKSEN MÄÄRITTÄMINEN

Uuselintarvikeasetuksen tulkinnan mukaan elintarvikkeissa hyödynnettäviä villikasveja koskevat samanlaiset selvitysvaatimukset kuin kaikkia elintarvikkeita: hyväksyntä elintarvikekäyttöön vaatii joko todennetun käyttöhistorian ennen vuotta 1997 tai uuselintarvikkeen markkinointiluvan turvallisuusselvityksineen. Luonnonkasvien status uuselintarvikeasetuksen kannalta on määritettävä kullekin kasvilajille kasvinosakohtaisesti. Jäsenvaltioilla on harkintavalta luokittelun suhteen, mutta tulkinta-apua voi saada komission uuselintarvikeasiantuntijatyöryhmältä. Uuselintarvikestatus muodostetaan aina saatavilla olevan tiedon pohjalta EU:n uuselintarvikeasiantuntijoiden yhteistyönä. Tarvittaessa elintarvikkeen/ainesosan kuuluminen uuselintarvikeasetuksen soveltamisalaan voidaan ratkaista komission tai jonkin jäsenvaltion pyynnöstä elintarvikeketjua ja eläinten hyvinvointia käsittelevässä komiteassa (SCFCAH) asetuksen (EY) N:o 258/97 artiklan 13 mukaisesti. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira 2012, hakupäivä 24.5.2013.)

Kasvien/kasvinosien uuselintarvikestatuksista ei ole olemassa kaikenkattavia listoja, mutta uuselintarvikestatuksen selvittämiseen on kuitenkin käytettävissä erinäisiä tietolähteitä, esimerkiksi Euroopan komission uuselintarvikeluettelo, EuroFIR Nettox -kasviluettelo sekä Italian ja Belgian luettelot ravintolisissä sallituista kasveista. Viranomaisilla on näiden lisäksi käytössään myös ei-julkisia tietolähteitä. Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran internetsivuilta löytyvät komission päätökset ja ilmoitukset markkinoille hyväksytyistä ja kieltopäätöksen saaneista uuselintarvikkeista sekä taulukko uuselintarvikehakemuksista. (Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.) Lisätukea kasvin/kasvinosan uuselintarvikestatukselle voi saada Ranskan notifikaatioluonnoksesta ravintolisissä sallituista kasveista.

4.1 Komission uuselintarvikeluettelo (Novel Food Catalogue)

Yhteisötason tulkintoja kasvien/kasvinosien uuselintarvikestatuksista on kirjattu Euroopan komission ylläpitämään uuselintarvikeluettelon, joka löytyy komission internetsivuilta osoitteesta http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/nfnetweb/mod_search/index.cfm.

Uuselintarvikeluettelo on komission julkaisema tietokanta, josta löytyy tietoa mm. kasvipäristen tuotteiden käyttöhistoriasta elintarvikkeena. Uuselintarvikeluettelo on suuntaa-antava tietolähde, jossa tuotteet on luokiteltu käyttöhistoriastaan tunnetun tiedon mukaisesti eri luokkiin (taulukko 2).

Luokittelun ovat laatineet EU-jäsenmaiden uuselinvarikeasiantuntijat. Tuotteen uuselinvarikestatus ei ole pysyvä, vaan voi muuttua viranomaisten saatua uutta luotettavaa tietoa käyttöhistoriasta. Suomessa uuselinvarikkeiksi luokiteltujen tuotteiden käyttöhistoriatietoja voi toimittaa Eviralle.

TAULUKKO 2. Komission uuselinvarikeluokittelu (Euroopan komissio, hakupäivä 31.5.2013.)

Luokkamerkintä	Luokittelu	Peruste
	Ei uuselinvarike. Käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä.	Löytyy merkittävää käyttöhistoriaa elintarvikkeena ennen 15.5.1997.
	Ei uuselinvarike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä. Käytön laajentaminen muihin elintarvikeryhmiin vaatii uuselinvarikeluvan.	Löytyy käyttöhistoriaa ravintolisänä ennen 15.5.1997.
	Uuselinvarike. Vaatii turvallisuusarvioinnin ja toimijakohtaisen luvan ennen markkinoille saattamista.	Ei löydy käyttöhistoriaa elintarvikkeena ennen 15.5.1997.
	Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu. Ei vielä lopullista luokittelua.	Kaivataan lisätietoja.

4.2 EuroFIR Nettox –kasvilista

EuroFIR Nettox -luettelo on erään projektin yhteydessä syntynyt kasvilista, jossa luetellaan EU:ssa syötäväksi luokiteltavat kasvit. Luettelo on hyväksytty EU:ssa listaksi kasveja, joiden voidaan pääsääntöisesti katsoa olevan ei-uuselinvarikkeita. (Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.)

EuroFIR Nettox -kasvilista sisältää 334 Euroopan ruokakasvia/kasvinosaa sisältäen niiden tieteelliset nimet sekä kasvilajien nimet viidellätoista Euroopan kielellä. Luettelo on päivitetty vuonna 2007. Kasviluetteloita voi tilata sähköpostitse osoitteesta fdnc@ifr.ac.uk. (EuroFIR AISBL, hakupäivä 25.7.2013.)

4.3 Italian luettelo ravintolisissä sallituista kasveista

Italian luettelo ravintolisissä sallituista kasveista on EU:ssa yhteisesti hyväksytty. Toisin sanoen Italian luettelossa mainittujen kasvien/kasvinosien käyttö ravintolisissä on EU:n jäsenmaissa sallittua, koska ne katsotaan ei-uuselintarvikkeiksi ravintolisissä. (Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.)

Italian luettelo ravintolisissä sallituista kasveista löytyy Italian terveysministeriön internetsivuilta osoitteesta http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1268_listaFile_itemName_2_file.pdf.

4.4 Belgian luettelo ravintolisissä sallituista kasveista

Belgian luettelo ravintolisissä sallituista kasveista on EU:ssa yhteisesti hyväksytty. Toisin sanoen Belgian luettelossa mainittujen kasvien/kasvinosien käyttö ravintolisissä on EU:n jäsenmaissa sallittua, koska ne katsotaan ei-uuselintarvikkeiksi ravintolisissä. (Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.)

Belgian luettelo ravintolisissä sallituista kasveista löytyy Belgian Federal Public Service (FPS) Health, Food Chain Safety and Environment –internetsivuilta osoitteesta http://www.health.belgium.be/filestore/19077559_FR/20120320%20Consolidated%20version%20KB%2029%20Augustus%201997_2_FR.pdf.

4.5 Ranskan notifikaatioluonnos ravintolisissä sallituista kasveista

Lisätukea kasvilajin/kasvinosan uuselintarvikkestatukselle voi saada Ranskan notifikaatioluonnoksesta ravintolisissä sallituista kasveista.

Ranskan notifikaatioluonnos ravintolisissä sallituista kasveista löytyy Euroopan komission internetsivuilta: <http://ec.europa.eu/enterprise/tris/pisa/cfcontent.cfm?vFile=120120728EN.DOC>.

5 TUTKIMUSTEHTÄVÄN KUVAUS

5.1 Kohdeyritysten kartoittaminen

Luonnonkasvien elintarvikekäyttöselvityksen kohderyhmänä olivat yritykset, jotka hyödyntävät elintarviketuotteissaan luonnonkasveja. Opinnäytetyössä pyrittiin tarkastelemaan sekä villikasvien käyttöä elintarvikejalosteissa (ml. ravintolisät) että niiden ravintolakäyttöä. Selvitykseen valittujen yritysten yhteystiedot saatiin pääasiassa LT-INNO -hankkeessa aiemmin kootuista luonnontuotealan yritysluetteloista, joista poimittiin yritykset, joiden tiedettiin tai vahvasti oletettiin hyödyntävän elintarviketuotteissaan luonnonkasveja. Yhteystietoja saatiin selville jonkin verran myös toimijayhteistyöllä sekä hakukoneiden avulla internetistä. Koska LT-INNO:ssa yritysten yhteystietoja oli selvitetty erityisesti hankealueelta eli Etelä- ja Pohjois-Pohjanmaalta sekä Lapista, noin puolet kohderyhmänä olleista yrityksistä oli ko. maakunnista. Työaikaresurssien rajoitteiden vuoksi kohdeyritysten lisäkartoitukseen muista maakunnista oli vain niukalti mahdollisuuksia.

Lopullinen 64 yrityksen kohderyhmäjoukko jakaantui usealle eri toimialalle (taulukko 3). Selvästi suurin osa kohderyhmänä olleista yrityksistä toimi teollisuuden piirissä (34 %). Muita merkittäviä toimialaryhmiä olivat majoitus- ja ravitsemistoiminta (17 %), maatalous, metsätalous ja kalatalous (16 %) sekä tukku- ja vähittäiskauppa (16 %).

TAULUKKO 3. Kohdeyritysten toimialojen pääluokat

Pääluokka (TOL 2008)	Yritysten lkm
A Maatalous, metsätalous ja kalatalous	10
C Teollisuus	22
G Tukku- ja vähittäiskauppa; moottoriajoneuvojen ja moottoripyörien korjaus	10
I Majoitus- ja ravitsemistoiminta	11
M Ammatillinen, tieteellinen ja tekninen toiminta	2
N Hallinto- ja tukipalvelutoiminta	3
R Taiteet, viihde ja virkistys	1
S Muu palvelutoiminta	2
Ei tietoa	3
Yhteensä	64

5.2 Tutkimusmenetelmät

Selvitettäviin lajeihin sisällytettiin kotimaisten luonnonkasvien lisäksi käyttöpotentiaalinsa vuoksi myös isohirvenjäkäle sekä muutamia nykyisin Suomen luonnossa esiintyviä koriste- ja viljelykarkulaisia eli jättipalsami, kehäkukka, kurkkurytti ja maarianohdake.

Luonnonkasvien nykytutkimukset uusielintarvikeasetuksen kannalta koottiin usean eri tietolähteen avulla: kasvilaji- ja kasvinosakohtaisia tietoja etsittiin Euroopan komission uusielintarvikeluettelosta, EuroFIR Nettox -kasviluettelosta, Italian sekä Belgian luetteloista ravintolisissä sallituista kasveista sekä Ranskan notifikaatioluonnoksesta ravintolisissä sallituista kasveista. Mahdollisia kasvien/kasvinosien käyttörajoituksia aiheuttavia seikkoja pyrittiin selvittämään kartoittamalla kasvi-/kasvinosakohtaisia tietoja EFSA:n laatimasta yhteenvedosta, jossa luetellaan elintarvikekäytössä mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia aineita sisältäviä kasveja, Suomen kansallisesta lääkeluettelosta (Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskuksen päätös lääkeluettelosta (220/2013), liite 2) sekä Myrkytystietokeskuksen internetsivuilta löytyvästä kasviluettelosta, jossa luokitellaan 600 myrkyllistä ja myrkytöntä kasvilajia/-sukua.

Tiedot luonnonkasvien käytöstä elintarvikkeina koottiin yrityskyselyiden, LT-INNO -hankkeen aiempien yrityshaastattelutulosten sekä alan hanketoimijoiden vastausten perusteella. Luonnonkasvien elintarvikekäyttöä koskeva kysely lähetettiin sähköpostitse kohdeyrityksille eri puolille Suomea. Kyselylomakkeessa (liite 1) tiedusteltiin yrityksen luonnonkasvien käyttöä (kasvilaji, kasvinosa, käyttötarkoitus) sekä pyydettiin näkemystä kaupallisesti merkittävimmistä luonnonkasvilajeista. Elintarvikekäyttöä koskevat vastaukset saatiin sähköpostitse tai puhelimitse 18 yritykseltä. Lisäksi kaksi yritystä vastasi, etteivät he käytä elinkeinotoiminnassaan kyselyssä mainittuja luonnonkasveja. Luonnonkasvien elintarvikekäyttötietoja saatiin myös LT-INNO -hankkeessa aiemmin vuosina 2012 ja 2013 suoritetuista haastatteluista ja kyselyistä (4 yritystä) sekä erityisesti ravintoloiden ja ammattikeittiöiden luonnonkasvien käytön sekä perinnekäytön ja tiettyjen yritysten luonnonkasvien käyttöhistorian osalta myös luonnontuotealan hanketoimijoilta/järjestöiltä (3 henkilöä). Näiden lisäksi luonnonkasvien käyttöä ja käyttötarkoituksia selvitettiin yritysten internetsivujen avulla (20 yritystä). Yhteensä luonnonkasvien elintarvikekäyttötietoja saatiin koottua kaikkiaan 43 yrityksestä sekä villikasvien toimituksesta ravintoloille vastaavilta/asiaatunteilta henkilöiltä kahdelta eri paikkakunnalta (liite 2).

6 LUONNONKASVIEN UUSELINTARVIKESTATUS SEKÄ KÄYTTÖTARKOITUKSET ELINTARVIKKEENA

6.1 Tulokset

Tässä luvussa tiedot sekä kasvien/kasvosien elintarvikekäytöstä että niiden statuksesta uuselintarvikeasetuksen kannalta on koottu kasvilajikohtaisiin taulukoihin. Kasvilajikohtaisiin taulukoihin on merkitty myös kasvin esiintyminen mahdollisesti elintarvikekäyttörajoituksia aiheuttavilla listoilla.

Kasvin/kasvosien esiintyminen kullakin statuksen luokituksessa käytetyllä tai mahdollisia rajoittavia tekijöitä aiheuttavien seikkojen listalla sekä opinnäytetyössä selvinneet elintarvikekäyttötarkoitukset on merkitty taulukkoon pääsääntöisesti kirjaimella x. Mahdolliset muut merkinnät on esitetty ja selvennetty kunkin kasvilajitaulukon alla olevassa selitelaatikossa. Tyhjä kohta kasvin/kasvosien kohdalla taulukossa tarkoittaa, ettei kyseisestä kasvista/kasvosasta ole ko. luettelossa mainintaa tai ko. käyttötarkoitusta ei selvityksessä tullut ilmi kyseiselle kasville/kasvosalle.

Termistöä:

'versot' = sekä kasvoversot että kukkaversot l. kasvin lehdet ja varsi

- Kyseisen termin alle luettu eri luetteloissa käytetyt seuraavat termit:
 - Italian luettelo ravintolisissä sallituista kasveista sekä Lääkeluettelo: '*herba*' [lat.]. Von Schantz & Hiltunen mukaan (1988, 13) versosta käytetään lääkinnässä nimitystä herba.
 - Komission uuselintarvikeluettelo, Ranskan norifikaatioluonnos ravintolisissä sallitusta kasveista sekä EFSA:n luettelo kasveista, jotka sisältävät yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisesti terveyshaittoja: '*aerial parts*' [engl.]
 - Belgian luettelo ravintolisissä sallituista kasveista: '*parties aériennes*' [ransk.]

'kukkaversot' = versot kukkivina (von Schantz & Hiltunen 1988, 13.)

- Kyseisen termin alle luettu eri luetteloissa käytetyt seuraavat termit:
 - Italian luettelo ravintolisissä sallituista kasveista: '*herba c. floribus*' [lat.]

- Belgian luettelo ravintolisissä sallituista kasveista: '*parties aériennes en floraison*' [ransk.] (puuvartinen kanerva: '*tige en floraison*')

'*kaikki osat*' = kaikki kasvinosat joko yhdessä tai erikseen

[*käyttö sallittu*] = koko kasvinosan käyttö sallittu. Ts. ravintolisissä sallittu esim. jauheet. Pääsääntöisesti myös ko. kasvinosasta valmistetut vesiutteet sallittuja ravintolisissä (Viljakainen 24.9.2013, sähköpostiviesti).

'*Uuselintarvikestatus*' = Kasvin/kasvinosan esiintyminen Euroopan komission uuselintarvikeluettelossa ja luettelon mukainen uuselintarvikeluokitus. Tietokanta on suuntaantava tietolähde kasvin/tuotteen käyttöhistoriasta elintarvikkeena. Novel Food Catalogue. Hakupäivä 14.8.2013.

http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/nfnetweb/mod_search/index.cfm.

'*NETTOX*' = Kasvin/kasvinosan esiintyminen EuroFIR Netttox –kasvilistalla. Luetteloon on koottu EU:ssa syötäväksi katsottavat kasvit, joten esiintyminen listalla tarkoittaa lähtökohtaisesti, ettei kasvi/kasvinosa ole uuselintarvike. Pilegaard, K., Eriksen, F.D., Soerensen, M & Gry, J. 2007. EuroFIR-NETTOX Plant List.

'*Italia*' = Kasvin/kasvinosan esiintyminen Italian ravintolisissä sallittujen kasvien listalla. Luettelo on EU:ssa yhteisesti hyväksytty, joten esiintyminen listalla tarkoittaa, ettei kasvi/kasvinosa ole uuselintarvike ravintolisissä. Ministero della Salute. Decreto 9 luglio 2012. Disciplina dell'impiego negli integratori alimentari di sostanze e preparati vegetali. Hakupäivä 31.5.2013. http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1268_listaFile_itemName_2_file.pdf.

'*Belgia*' = Kasvin/kasvinosan esiintyminen Belgian ravintolisissä sallittujen kasvien listalla. Luettelo on EU:ssa yhteisesti hyväksytty, joten esiintyminen listalla tarkoittaa, ettei kasvi/kasvinosa ole uuselintarvike ravintolisissä. Arrêté royal du 29 AOUT 1997 relatif à la fabrication et au commerce de denrées alimentaires composées ou contenant des plantes ou préparations de plantes. Hakupäivä 31.5.2013. <http://www.health.belgium.be/eportal/foodsafety/foodstuffs/foodsupplements/index.htm?fodnlang=en#.UZs24NhqOjZ>.

'*Ranska*' = Kasvin/kasvinosan esiintyminen Ranskan ravintolisissä sallittujen kasvien listalla. Ranskan notifikaatioluonnos ravintolisissä sallituista kasveista. The French Republic, Ministry of

Economy and Finance. Order of [...] laying down the list of plants, other than mushrooms, authorized in food supplements and their conditions of use. (NOR: EFIC 1233000A). Hakupäivä 31.5.2013.

http://ec.europa.eu/enterprise/tris/pisa/app/search/index.cfm?fuseaction=pisa_notif_overview&iYear=2012&inum=728&lang=FI&sNLang=FI.

'Lääkeluettelo' = Kasvin/kasvinosan esiintyminen Suomen kansallisen ohjeellisesti lääkkeiksi luettavista aineista laaditun luettelon liitteessä 2 (rohdosliite). Rohdosliitteen kasvit sekä niistä valmistetut vaikuttavat aineet tai muut valmisteet ovat lääkkeitä, sikäli kuin niitä käytetään lääkelain 3 §:n mukaisesti: Lääkkeellä tarkoitetaan valmistetta tai ainetta, jonka tarkoituksena on sisäisesti tai ulkoisesti käytettynä parantaa, lievittää tai ehkäistä sairautta tai sen oireita ihmisessä tai eläimessä. Lääkkeeksi katsotaan myös sisäisesti tai ulkoisesti käytettävä aine tai aineiden yhdistelmä, jota voidaan käyttää ihmisen tai eläimen elintoimintojen palauttamiseksi, korjaamiseksi tai muuttamiseksi farmakologisen, immunologisen tai metabolisen vaikutuksen avulla taikka terveydentilan tai sairauden syyn selvittämiseksi. Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskuksen päätös lääkeluettelosta (220/2013), liite 2. Hakupäivä 31.5.2013. <https://www.finlex.fi/fi/laki/kokoelma/2013/sk20130220.pdf>.

'Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)' = Kasvin/kasvinosan esiintyminen EFSA:n luettelossa kasvilajeista, jotka sisältävät yhdisteitä, joista elintarvikekäytössä saattaa aiheutua terveyshaittoja. Compendium of botanicals reported to contain naturally occurring substances of possible concern for human health when used in food and food supplements. Hakupäivä 31.5.2013. <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2663.pdf>.

'Myrkytystietokeskus' = Kasvin/kasvinosan esiintyminen HUS:n Myrkytystietokeskuksen kasviluettelossa ja luettelon mukainen myrkyllisyysluokittelu. Hakupäivä 31.5.2013. <http://www.hus.fi/sairaanhoito/sairaanhoitopalvelut/myrkytystietokeskus/kasvit/Sivut/default.aspx>.

Käyttötarkoituksista:

Elintarvikekäyttötiedot koottiin yritys- ja toimijakyselyiden perusteella sekä yritysten internetsivuja tutkimalla. Käyttötarkoitustietoja saatiin kartoitettua yhteensä 43 yrityksestä. Elintarvikekäyttöä ja käyttötarkoituksia käsitellään tarkemmin luvussa 7.

Tässä työssä teellä tarkoitetaan erilaisia vesipohjaisia yrttijuomia, joiden valmistuksessa osa käytetystä kasvista suodatetaan pois lopullisesta tuotteesta. Kasvien lehdistä, kukista ja muista pehmeistä osista yrttijuomat valmistetaan yleensä tavallisen teen tapaan kaatamalla kiehuvaa vettä yrttien päälle ja hauduttamalla juomaa muutaman minuutin ajan ennen siivilöintiä. Kasvien kovista ja puisista osista yrttijuomat puolestaan valmistetaan yleisimmin keittämällä yrtejä jonkin aikaa hiljaisella tulella, minkä jälkeen juoma siivilöidään. Keitettä voidaan valmistaa esimerkiksi kasvien juurista, kuorista, siemenistä tai marjoista.

Villikasvien elintarvikekäyttöselvitystä tehtiin yhteistyössä Lappi LUO-hankkeen kanssa. Sovitun työnjaon mukaan opinnäytetyön tekijä teki selvityksen luonnonkasvien nykyisestä elintarvikekäytöstä sekä kartoitti kyseisten kasvien nykytilannetta uuselintarvikeasetuksen kannalta. Anneli Salmela Lapin Maa- ja kotitalousnaisista puolestaan kokosi tietoa Lapin kannalta merkittävien luonnonkasvien käyttöhistoriasta. Tiedot on koottu yhteen tässä raportissa.

SIANKÄRSÄMÖ *Achillea millefolium*

Siankärsämön versojen sekä kukkien käyttö on sallittu ravintolisissä. Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella myös kukintoja, kukkaversoja sekä eteerisiä öljyjä saa käyttää ravintolisissä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Siankärsämö on luokiteltu lähinnä paikallista ihoärsytystä aiheuttavaksi kasviksi (fytofotodermatiitti eli iho-oireita valon vaikutuksesta). Tarkkailtavia yhdisteitä: α- ja β-tujoni, kamferi, eukalyptoli.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
										tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
kukat	FS			x						x	x	x	x	x	[käyttö sallittu]	
versot	FS			x	x		#			x	x	x	x		[käyttö sallittu]	
eteeriset öljyt			x												[käyttö sallittu]	
kukinnot			x							x					[käyttö sallittu]	
kukkaversot			x												[käyttö sallittu]	
lehdet											x			x	x (jauhe)	
kasvinosaa ei tarkennettu									1	x	x	x	x	x	x (alkoholiuute)	

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttaviksi yhdisteiksi sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Nuoria silputtuja siankärsämön lehtiä voidaan käyttää salaatteihin, viherjauheisiin ja -mehuihin sekä rasvaisten liharuokien mausteena niiden ruoansulatusta edistävien vaikutusten vuoksi. Siankärsämön kukintoja voidaan käyttää yrttijuomiin sekä aromikasvina likööriteollisuudessa. Siankärsämön keitetyjä ja voissa haudutettuja lehtiä on käytetty myös liharuokien lisäkkeenä.

Lähteet: Lapin ja Pohjois-Suomen rohdos - ja luontaistuotekasveja, Kuopion yliopisto 1993; Lapin Maatalouskeskus, Yrttikurssi Nellim, Heinonen ja Kurronen 1991; Luontoäidin kotiapteekki, Virpi Raipala–Cormier 1996

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Valioravinto Oy:llä siankärsämö (koko yrtti) oli myynnissä tavanomaisena elintarvikkeena (kuivattuna) vuosina 1994-1997 (Sihvonen 17.6.2013, sähköpostiviesti). Siankärsämö on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996). Siankärsämö on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrttiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

VUOHENPUTKI *Aegopodium podagrarica*

Vuohenputken käyttö ravintolisissä on sallittu. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaatiit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
kasvinosaa ei tarkennettu	FS							X			X	X	X	X		[käyttö sallittu]
versot			X								X	X	X			[käyttö sallittu]
lehdet										X						[käyttö sallittu]

<p>Uuselintarvikestatusesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>A Kasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>B Kasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	---	---

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Vuohenputken lehtiä voidaan käyttää keittoihin, muhennoksiin, friteerattuna, raakana mausteeksi salaatteihin ja voileipiin.

Lähteet: Kasviskeittokirja, Virpi Raipala-Cormier 1998; Kauppayrtit, Edita 1996; Ullan yrtit, Ulla Lehtonen, WSOY 1987

POIMULEHDET *Alchemilla vulgaris*

Poimulehtien versojen, lehtien sekä juurten käyttö on sallittu ravintolisissä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyy joidenkin EU-jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	myrkytön	myrkyllinen		
juuret			X														[käyttö sallittu]	
lehdet			X							X	X	X		X	X			[käyttö sallittu]
versot			X	X	X		B			X		X	X	X				[käyttö sallittu]
kukat										X		X	X	X				
nuori kukkavarsi										ravintolakäyttöä, ei tarkempaa tietoa käyttötavasta								
kasvosaa ei tarkennettu								X **)		X		X	X	X				x (alkoholiuute)

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

#Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittämään kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 - 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
 - 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle
- *) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön
- **) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Poimulehden nuoria lehtiä on käytetty salaatteihin, keittoihin, muhennoksiin sekä yrttiteen valmistukseen.

Lähteet: Kaupparytiti, Edita 1996; Monipuoliset Yrtit 1989

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Poimulehdet ovat kuuluneet useiden lappilaisten yritysten yrittiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

TUNTURIPOIMULEHTI *Alchemilla alpina*

Tunturipoimulehden versojen käyttö kukintojen kanssa tai ilman on sallittu ravintolisissä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla. Tunturipoimulehden elintarvikekäyttöä ei ilmennyt yritysten käyttötarkoituskartoituksessa. (Ks. Poimulehdet)

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Läkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä		
versot			X															[käyttö sallittu]
kukkaversot				X														[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu							B	X **)										

<p>Uuselintarvikestatuksesta:</p> <p>✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan ! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	---	---

KÄYTTÖHISTORIASTA Ks. Poimulehdet

VÄINÖNPOTKI *Angelica archangelica*

Väinönputken lehdet, ruoti ja varsi eivät ole uuselintarvikkeita. Lisäksi väinönputken hedelmien, juurten sekä juurakon käyttö on sallittua ravintolisissä. Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella myös eteeristen öljyjen käyttö on sallittua. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. *Angelica* –suvun lajit voivat sisältää furanokumariineja (esim. arkangeliini, prangolariini, oxipeucedanin hydrate [engl.], ostsothol [engl.], osthol [engl.]). Karhunputket (suku) voivat aiheuttaa iho-oireita valon vaikutuksesta ja *Angelica* -suku on luokiteltu lähinnä paikallista ihoärsytystä aiheuttavaksi. Väinönputki mainitaan lääkeluettelon rohdosliitteessä. Mikäli lääkeluettelon rohdosta myydään elintarvikkeena, valmisteen käytön on perustuttava muuhun kuin lääkkeelliseen vaikutukseen. Lääkkeeksi luokiteltua valmistetta ei saa pitää kaupan elintarvikkeena.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/ jaloste	ravintolisänä	
lehdet	✓	x	x	x	x					[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]							
ruodit	✓	x								[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]							
varret	✓	x								[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]							
hedelmät	FS		x	x	x		# **)			x	x						[käyttö sallittu]
juuret	FS		x	x	x		# **)			x							[käyttö sallittu]
juurakot	FS			x	x												[käyttö sallittu]
eteeriset öljyt			x														[käyttö sallittu]
versot			x														[käyttö sallittu]
kaikki osat										x	x	x	x			x	
kasvinosaa ei tarkennettu						x			1 **)	x	x	x	x	x		x	x (uutos)

<p>Uuselintarvikestatuksesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p>#Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	--	---

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Väinönputki on ollut lappalaisten vanha hyötykasvi, josta on hyödynnetty kaikki kasvin osat, myös juuri. Väinönputkea on kerätty luonnosta ja syöty monella tavalla poronmaidon kera tai jopa kalanmaksajölyyn kastamalla. Lappalaiset keittivät väinönputken vartta juustoherassa niin kauan, kunnes se muuttui punaiseksi. Sellaisenaan sitä käytettiin talvea ja muita vuoden aikoja varten. Väinönputken juurta on keitetty keitteeksi. Kuivattuna lehtiä ja siemeniä on käytetty teen raaka-aineena sekä poronlihan ja kalan mausteena. Maitohappokäymisellä hapatettuja väinönputken varsia on käytetty lisäkkeenä ja tuliaistuotteena. Väinönputkihilloa on tehty juuresta tai putkenvarresta. Myöhemmin lehtiruotia on kandeerattu mm. koristeeksi.

Lähteet: Inarilaista ruokaa käsityönä 1994; Lapin Maatalouskeskus, Yrttikurssi Nellim , Heinonen ja Kurronen 1991; Lapin ruokia, WSOY 1981; Monipuoliset Yrtit 1989; Omaleimainen Ruokakulttuuri esille, Ritva Kytölä 1992; Suomen lappalaiset, Itkonen 1948

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Väinönputki on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996). Väinönputki on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrttiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

KARHUNPUTKI *Angelica sylvestris*

Karhunputken hedelmien, versojen sekä juurten käyttö on sallittua ravintolisissä Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. *Angelica* –suvun lajit voivat sisältää furanokumariineja (esim. arkangeliini, prangolariini, oxipeucedanin hydrate [engl.], ostsothol [engl.], osthol [engl.]). Karhunputket (suku) voivat aiheuttaa iho-oireita valon vaikutuksesta ja *Angelica* -suku on luokiteltu lähinnä paikallista ihoärsytystä aiheuttavaksi. Mikäli lääkeluettelon rohdosta myydään elintarvikkeena, valmisteen käytön on perustuttava muuhun kuin lääkkeelliseen vaikutukseen. Lääkkeeksi luokiteltua valmistetta ei saa pitää kaupan elintarvikkeena.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä		
hedelmät			X				# **)											[käyttö sallittu]
juuret			X				# **)											[käyttö sallittu]
latvaosat			X															[käyttö sallittu]
versot			X															[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu						X **)			1 **)		X			X				X (alkoholiuute)

Uuselintarvikestatuksesta:

✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.

FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.

? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.

X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.

() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.

AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.

BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavien yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

KOIRANPUTKI *Anthriscus sylvestris*

Koiranputken hedelmien sekä versojen käyttö on sallittua ravintolisissä Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Koiranputki voi aiheuttaa iho-oireita valon vaikutuksesta ja on luokiteltu lähinnä paikallista ihoärsytystä aiheuttavaksi.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä		
hedelmät			X														[käyttö sallittu]	
versot			X															[käyttö sallittu]
kasvosaa ei tarkennettu									1		X							

<p>Uuselintarvikestatuksesta: ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa. FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä. ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu. X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta. () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä: # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja. AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan. BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä: 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan ! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	---	--

[Tekijän huomautus: Koiranputki muistuttaa läheisesti tiettyjä vaarallisen myrkyllisiä kasveja, esimerkiksi myrkkukatkoa, eikä sen käyttöä voi suositella erehtymisen vaaran vuoksi.]

ISOTAKIAINEN *Arctium lappa*

Isotakiaisen käyttö ravintolisissä on sallittu. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/ jaloste	ravintolisänä	myrkytön	myrkyllinen		
kasvinosaa ei tarkennettu	FS						B	x **)										[käyttö sallittu]
hedelmät			X															[käyttö sallittu]
juuret			X								X **)							[käyttö sallittu]
versot			X															[käyttö sallittu]
öljy			X															[käyttö sallittu]
kaikki osat				X	X													[käyttö sallittu]

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittämään kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

PIKKUTAKIAINEN *Arctium minus*

Pikkutakiaisen varsien, lehtien, hedelmien, siementen sekä juurten käyttö ravintolisissä on sallittu Italian ja Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyjen ravintolisissä sallittujen kasvien listojen perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä		
hedelmät			x														[käyttö sallittu]	
juuret			x	x	x					x **)								[käyttö sallittu]
lehdet			x	x	x													[käyttö sallittu]
siemenet				x	x													[käyttö sallittu]
varret				x	x													[käyttö sallittu]
kasvosaa ei tarkennettu								x **)					x **)					

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

SEITTITAKIAINEN *Arctium tomentosum*

Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyin ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella seittitakiaisen juurten käyttö on sallittu ravintolisissä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselinarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
										tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/ jaloste	ravintolisänä
juuret			x							x **)						[käyttö sallittu]
kasvosaa ei tarkennettu								x **)					x **)			

<p>Uuselintarvikestatuksesta:</p> <p>✓ Ei uuselinarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uuselinarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	---	---

RIEKONMARJA *Arctostaphylos alpina*

Riekonmarjasta ei löytynyt mainintoja tutkituilta listoilta, lukuunottamatta Myrkytystietokeskuksen mainintaa kasvin myrkyttömyydestä. Elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Riekonmarjan elintarvikekäyttöä ei ilmennyt yritysten käyttötarkoituskartoituksessa.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravinto-lisänä		
kasvinosaa ei tarkennettu								x										

<p>Uuselintarvikestatusesta:</p> <p>✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	---	---

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Riekonmarjaa on käytetty mehujen ja hillojen raaka-aineena sekä marjalikööriin valmistukseen.

Lähteet: Lapin ja Pohjois-Suomen rohdos - ja luontaistuotekasveista, Kuopion yliopisto 1993

SIANPUOLUKKA *Arctostaphylos uva-ursi*

Sianpuolukan lehtien käyttö ravintolisissä on sallittu Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Mahdollisia terveydellisiä haittavaikutuksia aiheuttavia aineita ovat kinoniglykosidit, esim. arbutiini (5-15 %), metyyliarbutiini (< 4 %). Sianpuolukka mainitaan lääkeluettelon rohdosliitteessä. Mikäli lääkeluettelon rohdosta myydään elintarvikkeena, valmisteen käytön on perustuttava muuhun kuin lääkkeelliseen vaikutukseen. Lääkkeeksi luokiteltua valmistetta ei saa pitää kaupan elintarvikkeena.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaatit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä		
lehdet			x				#			x (myydään kuivattuna)								[käyttö sallittu]
hedelmät								x										
kasvinosaa ei tarkennettu						x			2									

<p>Uuselintarvikestatusesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	---	---

PELTOKANANKAALI *Barbarea vulgaris*

Peltokanankaalin lehtien ja versojen käyttö ravintolisissä on sallittu Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä		
lehdet			X														[käyttö sallittu]	
versot			X									X						[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu											X							

<p>Uuselintarvikestatusesta:</p> <p>✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	---	---

VAIVAISKOIVU *Betula nana*

Vaivaiskoivusta ei löytynyt mainintoja tutkituilta listoilta, lukuunottamatta Myrkytystietokeskuksen mainintaa kasvisuvun myrkyttömyydestä. Elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
kasvosaa ei tarkennettu								x **)		x		x				

<p>Uuselintarvikestatusesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan ! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	---	--

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Vaivaiskoivu on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996). Koivut ovat kuuluneet useiden lappilaisten yritysten yrttiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

RAUDUSKOIVU *Betula pendula*

Rauduskoivun lehtien, silmujen, kuoren, mahlan, kukkien, siementen sekä hartsin käyttö ravintolisissä on sallittu. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla. Ranskan luettelossa ravintolisissä sallituista kasveista tarkkailtavaksi yhdisteeksi mainittiin metyyllisalisylaatti.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
lehdet	FS		x	x	x		B			x	x	x	x	x	x	[käyttö sallittu]
kuori	FS		x	x	x											[käyttö sallittu]
mahla	FS		x	x	x										x	[käyttö sallittu]
silmut	FS		x	x	x											[käyttö sallittu]
hartsi			x													[käyttö sallittu]
kukat			x													[käyttö sallittu]
siemenet			x													[käyttö sallittu]
kasvosaa ei tarkennettu								x **)		x		x	x			

Uuselintarvikestatuksesta:

✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
 FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
 ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
 X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
 () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Valioravinto Oy:llä koivun lehdet olivat myynnissä tavanomaisena elintarvikkeena (kuivattuna) vuosina 1994-1997 (Sihvonen 17.6.2013, sähköpostiviesti). Koivu on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996). Koivut ovat kuuluneet useiden lappilaisten yritysten yrttiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

HIESKOIVU *Betula pubescens*

Hieskoivun lehtien, silmujen, kukkien sekä kuoren käyttö ravintolisissä on sallittu. Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella myös mahlaa saa käyttää ravintolisissä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla. Ranskan luettelossa ravintolisissä sallituista kasveista tarkkailtavaksi yhdisteeksi mainittiin metyyliisalisylaatti.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
lehdet	FS		x	x	x		B			x	x	x	x	x	x	[käyttö sallittu]
kukat	FS		x	x	x											[käyttö sallittu]
kuori	FS			x	x											[käyttö sallittu]
silmut	FS		x	x	x											[käyttö sallittu]
mahla			x											x		[käyttö sallittu]
tuhka																x (vesiuute)
kasvinosaa ei tarkennettu								x **)		x		x	x			

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- A Kasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- B Kasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Valioravinto Oy:llä koivun lehdet olivat myynnissä tavanomaisena elintarvikkeena (kuivattuna) vuosina 1994-1997 (Sihvonen 17.6.2013, sähköpostiviesti). Koivu on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996). Koivut ovat kuuluneet useiden lappilaisten yritysten yrttiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

KURKKUYRTTI *Borago officinalis*

Kurkkuyrtin (rohtopurasuoho) kukat mainitaan EuroFIR-Nettox –kasvilistalla. Kukkien elintarvikekäytöllä kuitenkin mainitaan mahdollisesti olevan haitallisia terveysvaikutuksia. Kurkkuyrtin siementen sekä öljyn käyttö ravintolisissä on sallittu Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Mahdollisia terveydellisiä haittavaikutuksia aiheuttavia yhdisteitä: pyrrolisidiini alkaloidit (esim. lykopsamiini, 7-asetyyli lykopsamiini, amabiliini, supiniini). Kurkkuyrtti mainitaan lääkeluettelon rohdosliitteessä. Mikäli lääkeluettelon rohdosta myydään elintarvikkeena, valmisteen käytön on perustuttava muuhun kuin lääkkeelliseen vaikutukseen. Lääkkeeksi luokiteltua valmistetta ei saa pitää kaupan elintarvikkeena.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
										tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
																	myrkytön
kukat		x!		x!	x!	x				[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]							
siemenet			x	x!	x!												[käyttö sallittu]
öljy			x		x!												[käyttö sallittu]
versot						x	# **)										
kasvinosaa ei tarkennettu						x		x **)									

Uuselintarvikestatusesta:

✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
 FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
 ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
 X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
 () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

KEHÄKUKKA *Calendula officinalis*

Kehäkukan versojen, kukintojen ja laitakukkien käyttö ravintolisissä on sallittu Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
kukinnot			x	x	x					x		x				[käyttö sallittu]
laitakukat			x				#			x	x	x	x	x	x	[käyttö sallittu]
versot			x													[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu							x **)			x	x	x	x	x		x (uute)

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- A Kasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- B Kasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Kehäkukka on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996). Kehäkukka on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yritysvalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

KANERVA *Calluna vulgaris*

Kanervan kukkivien versojen käyttö ravintolisissä on sallittu. Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella myös nuoret versot, kukat sekä nuput ovat sallittuja ravintolisissä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Kanerva on luokiteltu myrkylliseksi, mutta aiheuttaa oireita vain harvoin pieniä määriä syöneelle.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Läkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
kukkaversot	FS		x	x	x											[käyttö sallittu]	
kukat			x							x	x			x	x		[käyttö sallittu]
latvaosat			x														[käyttö sallittu]
nuoret versot			x														[käyttö sallittu]
nuput			x														[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu									2	x	x	x	x	x			x (alkoholiuute)

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- #Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittämään kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Kanervan kukista tai kukkivista versonlatvoista on valmistettu yrttijuomaa kylmettymissairauksiin, munuais- ja rakkovaivoihin, reumatismiin ja ihotauteihin. Kanervajuomalla kerrotaan olevan rauhoittava, unen tuloa edistävä vaikutus, mikä ei näytä selittyvän kuitenkaan toistaiseksi kasvista eristettyjen yhdisteiden pohjalta.

Lähteet: Lapin ja Pohjois-Suomen rohdos - ja luontaistuotekasveja, Kuopion yliopisto 1993

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Valioravinto Oy:llä kanerva (kukat) oli myynnissä tavanomaisena elintarvikkeena (kuivattuna) vuosina 1994-1997 (Sihvonen 17.6.2013, sähköpostiviesti). Kanerva (kukat) on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996). Kanerva on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrttiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

LUTUKKA *Capsella bursa-pastoris*

Lutukan versojen käyttö ravintolisissä on sallittu Italian ja Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyjen ravintolisissä sallittujen kasvien listojen perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Mahdollisia terveyshaittoja elintarvikekäytössä aiheuttavia yhdisteitä ovat fenylylietyyliamiinit, esim. tyramiini sekä oksalaatit.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä		
versot			X	X	X		#											[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu								X			X							

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

KUMINA *Carum carvi*

Kuminan hedelmiä ei luokitella uuselinarvikkeiksi eli niitä on sallittua käyttää kaikissa elintarvikekategorioissa. Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella ravintolisissä saa käyttää lisäksi kuminan eteerisiä öljyjä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselinarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Kuminan eteeriset öljyt sisältävät monoterpeeniketoneja, esim. (S)-(+)-karvonia (50-65 %), jotka voivat aiheuttaa terveydellisiä haittavaikutuksia.

Kasvinosa	Uuselinarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaatit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
hedelmät	✓	x	x	x	x		#			[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]						
eteeriset öljyt			x													[käyttö sallittu]
lehdet										x	x	x	x	x	x	x (jauhe)
kasvinosaa ei tarkennettu								x		x	x	x	x			

Uuselinarvikestatusesta:

- ✓ Ei uuselinarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselinarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselinarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 - 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
 - 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle
- *) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön
- ***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

RUISKAUNOKKI *Centaurea cyanus*

Ruiskaunokin kukkia on sallittua käyttää elintarvikkeissa. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
kukat	✓		X	X	X					[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]						
kasvinosaa ei tarkennettu								X		X		X				

<p>Uuselintarvikestatusesta:</p> <p>✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p>#Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	--	--

ISOHIRVENJÄKÄLÄ *Cetraria islandica*

Isohirvenjäkälän käyttö ravintolisissä on sallittua. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Mahdollisia terveydellisiä haittavaikutuksia elintarvikekäytössä aiheuttavia islanninjäkälän sisältämiä yhdisteitä ovat dibentsofuraanijohdannaiset, esim usniinihappo. Islanninjäkälässä on havaittu korkeita raskasmetallipitoisuuksia.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Läkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
kaikki osat	FS			x												[käyttö sallittu]	
sekovarsi			x				#				x		x	x	x		[käyttö sallittu]

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Valioravinto Oy:llä islanninjäkälä oli myynnissä tavanomaisena elintarvikkeena (kuivattuna) vuosina 1994-1997 (Sihvonen 17.6.2013, sähköpostiviesti).

JAUHOSAVIKKA *Chenopodium album*

Jauhosavikan elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Jauhosavikan eteeriset öljyt sisältävät peroksidi-monoterpeenejä, esim. askaridolia (45 %), jotka voivat aiheuttaa terveydellisiä haittavaikutuksia.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravinto-lisänä	
lehdet							#										
kasvinosaa ei tarkennettu									2 **)		x	x	x				x (jauhe)

<p>Uuselintarvikestatuksesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	---	---

POHJANSINIVALVATTI *Cicerbita alpina*

Pohjansinivalvatin elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Pohjansinivalvatista ei löytynyt mainintoja tutkituista luetteloista eikä elintarvikekäyttöä ilmennyt yritysten käyttötarkoituskartoituksessa.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö									
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravinto-lisänä			

<p>Uuselintarvikestatusesta:</p> <p>✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	---	---

HUOPAOhDAKE *Cirsium helenioides*

Huopaohdakkeesta ei löytynyt mainintoja tutkituilta listoilta, lukuunottamatta Myrkytystietokeskuksen mainintaa kasvisuvun myrkyttömyydestä. Huopaohdakkeen elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Huopaohdakkeen elintarvikekäyttöä ei ilmennyt yritysten käyttötarkoituskartoituksessa.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/ jaloste	ravinto- lisänä	
kasvosaa ei tarkennettu								x **)									

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Ei tietoa elintarvikekäytöstä.

PITKÄLEHTIKIHOKKI *Drosera longifolia*/ *Drosera anglica*

Pitkälehtikihokin versojen käyttö on sallittu ravintolisissä Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Pitkälehtikihokki mainitaan Belgian ravintolisissä kiellettyjen kasvien listalla. Mahdollisia terveydellisiä haittavaikutuksia aiheuttavia yhdisteitä kihokeissa ovat naftokinonijohdannaiset, esim. plumbagiini. Pitkälehtikihokin elintarvikekäyttöä ei ilmennyt yritysten käyttötarkoituuskartoituksessa.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
versot			X				#									[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu								X **)								

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

PYÖREÄLEHTIKIHOKKI *Drosera rotundifolia*

Pyöreälehtikihokin versojen ja kukkaversojen käyttö ravintolisissä on sallittua Italian ja Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyjen ravintolisissä sallittujen kasvien listojen perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Mahdollisia terveydellisiä haittavaikutuksia aiheuttavia yhdisteitä kihokeissa ovat naftokinonijohdannaiset, esim. plumbagiini. Pyöreälehtikihokin elintarvikekäyttöä ei ilmennyt yritysten käyttötarkoituskartoituksessa.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Läkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö									
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä			
kukkaversot			X															[käyttö sallittu]	
versot				X			#												[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu								X **)											

Uuselintarvikestatus:

✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
 FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
 ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
 X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
 () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

JUOLAVEHNÄ *Elymus repens*

Juolavehnän juurakoiden käyttö ravintolisissä on sallittu Italian ja Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyjen ravintolisissä sallittujen kasvien listojen perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä		
juurakot			X	X	X					X	X						[käyttö sallittu]	
versot										X								
kasvinosaa ei tarkennettu							B	X		X			X			X		x (jauhe, mehu)

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- #Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

VARIKSENMARJA *Empetrum nigrum*

Variksenmarjan hedelmät eivät ole uuselintarvikkeita, joten niiden käyttö elintarvikkeissa on sallittu. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
hedelmät	✓									[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]						
kasvosaa ei tarkennettu								X			X	X	X	X	X	

<p>Uuselintarvikestatusesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa. FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä. ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu. X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta. () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja. AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan. BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan ! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	---	---

MAITOHORSMA *Epilobium angustifolium*

Maitohorsman versojen käyttö ravintolisissä on sallittu Italian ja Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyjen ravintolisissä sallittujen kasvien listojen perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. *Epilobium* -suvun jotkin lajit voivat sisältää makrosyklisiä ellagitanniineja (oenothein A [engl.], oenothein B [engl.]), joiden katsotaan alentavan eturauhassolujen aromataasi- ja 5- α -reduktaasi-aktiivisuutta. Vaikutusta voivat lisätä muut yhdisteet, esim. flavonoidit ja steroidit.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä		
versot			X	X	X		# **)			X		X	X			X	[käyttö sallittu]	
kukat										X	X	X	X	X	X	X	X	x (jauhe, rouhe)
lehdet										X	X	X	X	X	X	X	X	x (jauhe, rouhe)
varret										X	X	X		X	X	X	X	x (jauhe)
kasvinosaa ei tarkennettu								X		X	X	X	X	X	X	X	X	

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 - 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
 - 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle
- *) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Maitohorsman nuoria lehtiä on käytetty salaatteihin, yrteihin ja kasvisruokiin. Nuoria versoja on käytetty parsan tapaan eli keitetty suolavedessä. Maitohorsman juurakoita on jauhettu ja käytetty kahvin korvikkeena pula-aikoina.

Lähteet: Inarilaista ruokaa käsityönä 1994; Lapin ja Pohjois-Suomen rohdos - ja luontaistuotekasveista, Kuopion yliopisto 1993; Lapin Maatalouskeskus, Yrttikurssi Nellim, Heinonen ja Kurronen 1991; Luontoäidin kotiapteekki, Virpi Raipala-Cormier 1996; Suomen lappalaiset, Itkonen 1948; Yrttikasviopas, Turun luonnonsuojeluyhdistyksen julkaisuja, Mäkinen, Vauras ja Hakala 1982

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Maitohorsma (kukat, lehdet) on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996). Maitohorsma on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrttiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

NUKKAHORSMA *Epilobium parviflorum*

Nukkahorsman versojen käyttö ravintolisissä on sallittu Italian ja Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyjen ravintolisissä sallittujen kasvien listojen perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. *Epilobium* -suvun jotkin lajit voivat sisältää makrosyklisiä ellagitanniineja (oenothain A, oenothain B [engl.]), joiden katsotaan alentavan eturauhassolujen aromataasi- ja 5- α -reduktaasi-aktiivisuutta. Vaikutusta voivat lisätä muut yhdisteet, esim. flavonoidit ja sterolit.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
										tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
versot			X	X	X		# ^{**})									[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu										x (myydään kuivattuna)						

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

PELTOKORTE *Equisetum arvense*

Peltokortteen versoja saa käyttää ravintolisissä. Myös niiden teekäyttö tunnetaan EU:ssa ennen 15.5.1997. Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella myös juurisilmujen käyttö ravintolisissä on sallittua. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Läkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
										tee	mauste	tuoreena salaatit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
										myrkytön	myrkyllinen					
versot	FS		x	x	x		B			x						[käyttö sallittu]
juurisilmut			x													[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu									2 **)	x						x (alkoholiuute, jauhe, puriste)

<p>Uuselintarvikestatusesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittämään kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	--	---

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Valioravinto Oy:llä peltokorte (koko yritys) oli myynnissä tavanomaisena elintarvikkeena (kuivattuna) vuosina 1994-1997 (Sihvonen 17.6.2013, sähköpostiviesti). Peltokorte on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yritysvalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

MESIANGERVO *Filipendula ulmaria* / *Filipendula vulgaris*

Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella ravintolisissä on sallittua käyttää mesiangervon kaikkia osia. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Läkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
juuret			x														[käyttö sallittu]
kukat			x		x!					x	x	x	x	x	x	x	[käyttö sallittu]
latvaosat			x														[käyttö sallittu]
lehdet			x							x	x	x	x	x	x	x	[käyttö sallittu]
versot			x				B			x	x		x			x	[käyttö sallittu]
kukkivat latvaosat					x!												[käyttö sallittu]
kaikki osat				x													[käyttö sallittu]
kasvosaa ei tarkennettu								x **)		x	x	x	x	x	x	x	[käyttö sallittu]

Uuselintarvikestatusesta:

✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
 FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
 ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
 X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
 () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Mesiangervon lehtiä on käytetty hyvänmakuisena teen korvikkeena. Nahistuneet lehdet on ensin rypistetty mytyksi tiiviiseen lasipurkkiin kahden kolmen päivän ajaksi, kunnes ne ovat etsymaattisen toiminnan vuoksi muuttuneet mustiksi. Prosessia sanotaan fermentoinniksi. Fermentoidut lehdet kuivataan hyvin ja säilytetään kuivassa. Mesiangervon kukintoja on myös kuivattu ja käytetty yrttijuomaksi.

Lähteet: Kauppayrtit, Edita 1996; Lapin ja Pohjois-Suomen rohdos - ja luontaistuotekasveja, Kuopion yliopisto 1993

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Mesiangervo (kukat, lehdet) on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996).

AHOMANSIKKA *Fragaria vesca*

Ahomansikan hedelmät eivät ole uuselinvarikkeita, joten niiden käyttö elintarvikkeissa on sallittua. Ahomansikan lehtien käyttö ravintolisissä on sallittua. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselinvarikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselinvarikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
hedelmät	(✓)	x	x	x	x					[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]						
lehdet	(FS)		x	x	x					x		x				[käyttö sallittu]
versot							B									
kasvinosaa ei tarkennettu														x		

Uuselinvarikestatuksesta:

- ✓ Ei uuselinvarike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselinvarike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselinvarike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

PELTOEMÄKKI *Fumaria officinalis*

Italian ja Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyjen ravintolisissä sallittujen kasvien listojen perusteella ravintolisissä on sallittua käyttää peltoemäkin versoja kukkien kanssa tai ilman sekä lehtiä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä ovat bentsyyliisokinoliini-alkaloidit (protoberberiinit): esim. protopiini (38 %), sinaktiini, kryptopiini, fumaritiini, sanguinariini. Peltoemäkin elintarvikekäyttöä ei ilmennyt yritysten käyttötarkoituskartoituksessa.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	myrkytön	myrkyllinen		
kukkaversot			X														[käyttö sallittu]	
latvaosat			X															[käyttö sallittu]
lehdet			X															[käyttö sallittu]
versot				X	X		#											[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu									2									

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 - 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
 - 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle
- *) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön
- **) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

KIRJAVA PILLIKE *Galeopsis speciosa*

Kirjava pillikkeen elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Kasvia ei mainita tutkituissa luetteloissa eikä kasvilla ilmennyt elintarvikekäyttöä yritysten käyttötarkoitukskartoituksessa.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
										tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
																	myrkytön

<p>Uuselintarvikestatuksesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p>#Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	--	---

MAAHUMALA *Glechoma hederacea*

Maahumala mainitaan Belgian ravintolisissä kiellettyjen kasvien listalla. Mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä ovat tropaani-tyyppiseen runkoon linkittyneet pyrrolidiini-alkaloidit: esim. hederacinea A ja B [engl.] sekä eteeriset öljyt maanpäällisestä kukinnosta (eukalyptoli). Kasvin on myös raportoitu aiheuttavan sairastumista ja kuolemia hevosilla ja karjalla. Tähän liittyviä mahdollisia myrkyllisiä aineita ei ole tunnistettu. Elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
versot							#										
kasvinosaa ei tarkennettu									2		x				x		

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Maahumala on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrittiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

NIITTYMAARIANHEINÄ *Hierochloë hirta*

Niittymaarianheinän elintarvikekäyttö vaatii uuselinartarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Kasvia ei mainita tutkituissa luetteloissa.

Kasvinosa	Uuselinartarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
versot										X	X					
kasvinosaa ei tarkennettu										X	X	X	X			X

Uuselinartarvikestatusesta:

- ✓ Ei uuselinartarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselinartarvike ravintolisissa. Käyttö sallittu ravintolisissa.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselinartarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- #Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Ei tietoa käyttöhistoriasta.

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Maarianheinä on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yritysvalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

LÄNNENMAARIANHEINÄ *Hierochloë odorata*

Lännenmaarianheinän versojen, lehtien sekä siementen käyttö ravintolisissä on sallittua Italian ja Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyjen ravintolisissä sallittujen kasvien listojen perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuseluarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuseluarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
versot			X													[käyttö sallittu]	
lehdet				X													[käyttö sallittu]
siemenet				X													[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu										X	X		X	X	X		

Uuseluarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uuseluarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuseluarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuseluarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Maarianheinä on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yritysvalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

HUMALA *Humulus lupulus*

Humalan kukinnot mainitaan Euro-FIR Nettox –kasvilistalla eikä niitä siis katsota uuselinvarikkeeksi. Italian ja Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyjen ravintolisissä sallittujen kasvien listojen perusteella humalan kukintojen käyttö ravintolisissä on sallittua. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselinvarikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä ovat flavanonit (8-prenyylaringeriini).

Kasvinosa	Uuselinvarikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
										tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
kukinnot		x	x	x !			#			[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]						
kasvinosaa ei tarkennettu								x **)		x	x					x (alkoholiuute)

Uuselinvarikestatuksesta:

- ✓ Ei uuselinvarike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselinvarike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselinvarike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Roomalaisen Plinius vanhemman mukaan humala oli erittäin pidetty puutarhakasvi ja vihannes, jonka nuoria versoja myytiin keväisin toreilla ja syötiin keitettynä parsan tapaan. Humalan kuivattuja emikukintoja on käytetty oluvalmistuksessa 700-luvulta lähtien. Keskiajalla humalan suosio oluen mausteena kasvoi Suomessa niin suureksi, että humaloita tuotiin maahan laivalasteittain. Myöhemmin humalan lehtiä on käytetty myös yrttiteen raaka-aineena.

Lähteet: Luontoäidin kotiapteekki, Virpi Raipala-Cormier 1996; Yrttikasviopas, Turun luonnonsuojeluyhdistyksen julkaisu, Mäkinen, Vauras ja Hakala 1982

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Humala on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrittiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

ISOMAKSARUOHO *Hylotelephium telephium* / *Sedum telephium*

Isomaksaruohon elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt todentamaan tai löytämään tarpeeksi tietoa mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavista yhdisteistä tai haittavaikutuksista, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
kasvinosaa ei tarkennettu							A	x **)				x					

<p>Uuselintarvikestatusesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavista yhdisteistä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan ! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	--	--

JÄTTIPALSAMI *Impatiens grandulifera*

Jättipalsamin elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Kasvia ei mainita tutkituissa luetteloissa lukuunottamatta Myrkytystietokeskuksen mainintaa *Impatiens* –suvun myrkyttömyydestä. Jättipalsamin elintarvikekäyttöä ei ilmennyt yritysten käyttötarkoituskartoituksessa.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravinto-lisänä	
kasvinosaa ei tarkennettu							x **)										

<p>Uuselintarvikestatuksesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p>#Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan ! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	--	--

KATAJA *Juniperus communis*

Katajan hedelmien käyttö elintarvikkeissa on sallittu. Nuorten versojen, lehtien, puuaineksen, siementen, eteristen öljyjen, hartsin sekä juurten käyttö on sallittu ravintolisissä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä ovat lehtien eteriset öljyt: bisykliset monoterpeenit, esim. β -tujoni. Myrkytystietokeskuksen mukaan kataja on kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravinto-lisänä	
hedelmät	✓	x		x!	x!		#			[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]							
eteeriset öljyt			x														[käyttö sallittu]
lehdet			x				#										[käyttö sallittu]
nuoret versot			x	x!	x!					x			x		x		[käyttö sallittu]
puu			x	x!	x!												[käyttö sallittu]
siemenet			x														[käyttö sallittu]
hartsi				x!	x!												[käyttö sallittu]
juuret				x!	x!												[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu									2 *)	x	x		x				x (uute)

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittämään kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 - 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
 - 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle
- *) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

- ***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Kataja on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996). Kataja on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrittiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

VALKOPEIPPI *Lamium album*

Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella valkopeipin kaikkien osien käyttö ravintolisissä on sallittua. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä		
kukat			x															[käyttö sallittu]
kukkaversot			x															[käyttö sallittu]
kaikki osat				x														[käyttö sallittu]
kukkivat latvaosat					x													[käyttö sallittu]
lehdet					x													[käyttö sallittu]
terälehdet					x													[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu							B	x **)										[käyttö sallittu]

<p>Uuselintarvikestatuksesta: ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa. FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä. ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu. X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta. () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä: # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja. AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan. BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä: 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle *) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön **) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan ! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	---	---

LINNUNKAALI *Lapsana communis*

Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella linnunkaalin lehtien käyttö ravintolisissä on sallittua. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Linnunkaalen elintarvikekäyttöä ei ilmennyt yritysten käyttötarkoituskartoituksessa.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä		
lehdet			x					x										[käyttö sallittu]

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 - 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
 - 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle
- *) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön
- ***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

KENTTÄKRASSI *Lepidium campestre*

Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella kenttäkrassin versojen sekä siementen käyttö ravintolisissä on sallittua. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö									
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaatit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä			
versot			X																[käyttö sallittu]
siemenet			X																[käyttö sallittu]
lehdet													X **)				X **)		
kukat													X **)				X **)		
kasvosaa ei tarkennettu								X **)									X **)		

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- #Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifiioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

ISOKRASSI *Lepidium latifolium*

Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella isokrassin versojen käyttö ravintolisissä on sallittua. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
versot			X													[käyttö sallittu]
lehdet												X **)		X **)		
kukat												X **)		X **)		
kasvinosaa ei tarkennettu								X **)						X **)		

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- #Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

KYLÄMALVA *Malva pusilla*

Kylämalvan elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Kasvia ei mainita tutkituissa luetteloissa lukuunottamatta myrkytystietokeskuksen mainintaa myrkyllisyydestä. Malvat aiheuttavat kuitenkin pienen määrän syöneelle oireita vain harvoin.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
								kukat								
kasvinosaa ei tarkennettu								2 **)								

<p>Uuselintarvikestatuksesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa. FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä. ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu. X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta. () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja. AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan. BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan ! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	---	---

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Valioravinto Oy:llä malva oli myynnissä tavanomaisena elintarvikkeena (kuivattuna) vuosina 1994-1997 (Sihvonen 17.6.2013, sähköpostiviesti).

Malva on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrittäevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

PIHASAUNIO *Matricaria matricarioides*

Pihasaunion elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Kasvia ei mainita tutkituissa luetteloissa lukuunottamatta myrkytystietokeskuksen mainintaa *Matricaria* –suvun myrkyttömyydestä.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/ jaloste	ravinto- lisänä
kukat										X					X	
versot										X					X	
kasvinosaa ei tarkennettu							X **)			X						

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Pihasaunio on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrittiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

KAMOMILLASAUNIO *Matricaria recutica* / *Matricaria chamomilla*

Kamomillasaunio on sallittu ravintolisissä on sallittua. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla. Ranskan ravintolisissä sallittujen kasvien luettelon mukaan tarkkailtavia yhdisteitä ovat a-bisabololi, apigeniini-7-glukosidi.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
kaikki osat	(FS)			x !	x !											[käyttö sallittu]
eteeriset öljyt			x													[käyttö sallittu]
kukat			x				B			x	x	x		x	x	[käyttö sallittu]
kukinnot			x													[käyttö sallittu]
laitakukat			x													[käyttö sallittu]
versot			x													[käyttö sallittu]
kasvosaa ei tarkennettu								x **)		x						[käyttö sallittu]

<p>Uuselintarvikestatusesta:</p> <p>✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>A Kasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>B Kasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan ! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	---	--

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Valioravinto Oy:llä kamomillasaunio oli myynnissä tavanomaisena elintarvikkeena (kuivattuna) vuosina 1994-1997 (Sihvonen 17.6.2013, sähköpostiviesti). Kamomillasaunio on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996).

RANTAMINTTU *Mentha arvensis*

Italian ja Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyjen ravintolisissä sallittujen kasvien listojen perusteella rantamintun versojen, latvojen, lehtien sekä eteeristen öljyjen käyttö ravintolisissä on sallittua. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä ovat monoterpeeniketoni, esim. pulegoni ja bisykliset monoterpeenit, esim. mentofuraani.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/ jaloste	ravintolisänä	
eteeriset öljyt			X													[käyttö sallittu]	
latvaosat			X							X	X	X		X	X		[käyttö sallittu]
lehdet			X		X					X	X	X		X	X		[käyttö sallittu]
versot				X			#			X	X	X	X	X	X		[käyttö sallittu]
kukkivat latvaosat					X												[oletettavasti sallittu]
kasvosaa ei tarkennettu									2 **)	X	X	X	X	X	X		

<p>Uuselintarvikestatuksesta:</p> <p>✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan ! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	---	--

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Rantamintun lehtiä on käytetty yrtiljuomasekoituksissa, mausteeksi keittoihin ja kastikkeisiin sekä lisänä teesekoituksiin.

Lähteet: Lapin ja Pohjois-Suomen rohdos - ja luontaistuotekasveja, Kuopion yliopisto 1993

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Mintut ovat kuuluneet useiden lappilaisten yritysten yrittäevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

KÄENKAALI *Oxalis acetosella*

Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella käenkaalin lehtien käyttö ravintolisissä on sallittua. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. *Oxalis* –suku mainitaan Belgian luettelossa ravintolisissä kielletyistä kasveista. Myrkytystietokeskuksen mukaan käenkaali on kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön. Mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä ovat oksalaatit.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
lehdet			X							X	X	X	X			[käyttö sallittu]	
versot							# **)										
kukat										X	X	X	X				
kasvinosaa ei tarkennettu									2 *) ja **)	ravintolakäyttöä, ei tarkempaa tietoa käytötavasta							

<p>Uuselintarvikestatusesta:</p> <p>✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	---	---

HAPRO *Oxyria digyna*

Hapron elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Kasvia ei mainita tutkituissa luetteloissa.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
lehdet											X	X					
kasvinosaa ei tarkennettu											X	X	X	X			

<p>Uuselintarvikestatusesta:</p> <p>✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uusielintarvike ravintolisissa. Käyttö sallittu ravintolisissa.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p>#Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	--	--

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Hapraa on käytetty salaateissa, mausteena sekä jauhojen jatkeena. Hapron lehdissä on oksaalihappoa ja C-vitamiinia. Saamelaiset ovat syöneet sitä vitamiinien takia. Hapraa eli juomua saamelaiset sekoittivat tunkaan maidon sekaan, joka piimi heti ja syötiin kakun kera.

Lähteet: Lapin ja Pohjois-Suomen rohdos - ja luontaistuotekasveista, Kuopion yliopisto 1993; Lapin ruokia, WSOY 1981; Suomen lappalaiset, Itkonen 1948

[Tekijän huomautus: tunka = poron juokutusmahaan tehty makkara (Häkkinen 2007, 177.)]

KUUSI *Picea abies*

Kuusen kerkät eivät ole uuselinvarikkeita eli niiden käyttö on sallittua kaikissa elintarvikeryhmissä. Kuusen neulasten, kukkien, käpyjen sekä pihkan käyttö ravintolisissä on sallittua. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselinvarikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselinvarikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/ jaloste	ravintolisänä
nuoret versot	✓			x						[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]						
kukat	FS			x												[käyttö sallittu]
kävyt	FS				x											[käyttö sallittu]
neulaset	FS			x	x											[käyttö sallittu]
pihka	FS															[käyttö sallittu]
silmut					x											[oletettavasti sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu							x **)			x		x	x	x		x (uute)

Uuselinvarikestatuksesta:

- ✓ Ei uuselinvarike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselinvarike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselinvarike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

#Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Kuusen naavaa eli luppoa on käytetty 1800-luvulla hätäruokana. Naavasta on tehty luppoleipää, joka on maustettu suolaheinällä, kuminalla ja alustettu olki- tai ohrajauhoilla. Kuusen kerkkiä eli nuoria vuosikasvaimia on käytetty mm. siirapin valmistukseen, mausteena sekä juomasekoituksissa. Pihkaa on käytetty purukumina. Neulasia ja hentoja oksia on käytetty mm. oluen valmistukseen.

Lähteet: Frantsilan Yrttitilan Kasviskeittokirja 1998; Lapin ja Pohjois-Suomen rohdos - ja luontaistuotekasveista, Kuopion yliopisto 1993; Lapin ruokia, WSOY 1981

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Kuusi on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrittiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

MÄNTY *Pinus sylvestris*

Männyn kerkkien, käpyjen, neulasten, silmujen, kuoren, siementen sekä eteristen öljyjen käyttö on sallittua ravintolisissä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka *Pinus*-suku esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla. Myrkytystietokeskus on luokitellut männyn myrkyttömäksi suvuksi.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Läkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/ jaloste	ravintolisänä
neulasuute	✓									[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]						
nuoret versot	FS			x	x					x	x	x		x	x	[käyttö sallittu]
kävyt	FS			x	x											[käyttö sallittu]
neulasen	FS		x	x	x						x					[käyttö sallittu]
silmut	FS		x	x	x											[käyttö sallittu]
kaarna/kuori	FS		x	x	x											[käyttö sallittu]
eteeriset öljyt			x													[käyttö sallittu]
siemenet			x													[käyttö sallittu]
nila													x			x (uute)
rungon pihka-öljy							B									
kasvosaa ei tarkennettu								x **)		x			x			

<p>Uuselintarvikestatuksesta:</p> <p>✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifiioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan ! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	--	---

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Männyn kuoren alla olevasta nilasta on saatu pettua. Petusta on valmistettu pettujauhoa,- puuroa,- leipää. Männyn C-vitamiinipitoisista vuosikasvaimista eli kerkistä on valmistettu havujuomaa. Kerkistä on keitetty myös siirappia ja niitä on pureskeltu sellaisenaan. Männyn kuten kuusen pihkaa on pureskeltu desinfiioivana rohtona kulkutauteja vastaan.

Lähteet: Lapin ja Pohjois-Suomen rohdos - ja luontaistuotekasveista, Kuopion yliopisto 1993; Lapin mailta ruokapöytään 1994; Lapin ruokia, WSOY 1981; Luontoäidin kotiapteekki, Virpi Raipala-Cormier 1996

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Mänty on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrittiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

HEINÄRATAMO *Plantago lanceolata*

Heinäratamon kukkivien versojen sekä lehtien käyttö ravintolisissä on sallittua Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	myrkytön	myrkyllinen		
kukkaversot			X														[käyttö sallittu]	
lehdet			X	X	X		B			X								[käyttö sallittu]
siemenet							B											x (alkoholiuute)
versot																		x (alkoholiuute)
kasvinosaa ei tarkennettu								X **)		X								x (alkoholiuute)

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle
- *) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Ratamo on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrittiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

PIHARATAMO *Plantago major*

Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella ravintolisissä on sallittua käyttää piharatamon versoja kukkien kanssa tai ilman, siemeniä sekä lehtiä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä		
kukkaversot			X														[käyttö sallittu]	
lehdet			X	X	X		B			X	X	X						[käyttö sallittu]
siemenet			X				B											[käyttö sallittu]
versot			X															[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu								X			X	X	X					x (uute)

<p>Uuselintarviketuksesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	---	--

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Ratamo on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrittiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

SOIKKORATAMO *Plantago media*

Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella ravintolisissä on sallittua käyttää soikkoratamon versoja sekä lehtiä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla. Soikkoratamon elintarvikekäyttöä ei ilmennyt yritysten käyttötarkoituskartoituksessa.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
										tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
																	myrkytön
lehdet			X				B									[käyttö sallittu]	
versot			X														[käyttö sallittu]
siemenet							B										
kasvinosaa ei tarkennettu							X **)										

<p>Uuselintarvikestatuksesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	---	---

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Ratamo on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrittäjävalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

KALLIOIMARRE *Polypodium vulgare*

Kallioimarteen elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Kasvia ei mainita tutkituissa luetteloissa lukuunottamatta Myrkytystietokeskuksen mainintaa myrkyttömyydestä sekä EFSA:n terveyshaittoja aiheuttavien kasvien listan liitteen B mainintaa: EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravinto-lisänä	
juurakko							B										
juuret							B				x					x	x (murske)
kasvinosaa ei tarkennettu								x									

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

#Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

NIITTYHUMALA *Prunella vulgaris*

Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella kaikkien osien käyttö ravintolisissä on sallittua. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Niittyhumalan elintarvikekäyttöön on yhdistetty antiestrogeenista aktiivisuutta, mutta yhdisteitä ei tunnistettu.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä		
kukat			X														[käyttö sallittu]	
lehdet			X															[käyttö sallittu]
versot			X															[käyttö sallittu]
kaikki osat				X	X													[käyttö sallittu]
kukinnot							#											[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu										X								[käyttö sallittu]

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 - 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
 - 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle
- *) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön
- ***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Niittyhumala on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrittäevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

TUOMI *Prunus padus*

Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyt ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella ravintolisissä on sallittua käyttää tuomen kuorta. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. *Prunus*-suvun lajit saattavat sisältää syanogeenisiä glykosideja, esimerkiksi amygdaliini, prunasiniini.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
kaarna/kuori			X														[käyttö sallittu]
hedelmät							# **)	malto									
lehdet							# **)										
siemenet							# **)										
kukat										X							
kasvinosaa ei tarkennettu																	

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittämään kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavien yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 - 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
 - 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle
- *) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön
- **) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

RUUSUJUURI *Rhodiola rosea*

Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyin ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella ravintolisissä on sallittua käyttää ruusujuuren juurta. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
										myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
juuret			x							x	x	x	x		x	[käyttö sallittu]		
kasvosaa ei tarkennettu							B			x	x	x			x	x (jauhetabletti, uutosto)		

<p>Uuselintarvikestatusesta:</p> <p>✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	---	---

MUSTAHERUKKA *Ribes nigrum*

Mustaherukan hedelmät mainitaan EuroFIR Netttox –kasviliistassa eivätkä ne ole uuselinvarvikkeita. Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella mustaherukan silmuja, lehtiä, kukkia, siemeniä sekä öljyä saa käyttää ravintolisissä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselinvarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselinvarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
hedelmät		X	X	X	X					[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]							
kukat			X														[käyttö sallittu]
lehdet			X	X	X					X	X	X	X	X	X		[käyttö sallittu]
siemenet			X	X	X												[käyttö sallittu]
silmut			X	X	X												[käyttö sallittu]
öljy			X														[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu							B	X **)		X	X	X	X		X		

Uuselinvarvikestatusesta:

✓ Ei uuselinvarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
 FS Ei uuselinvarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
 ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
 X Uuselinvarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
 () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifiioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Mustaherukan marjoja on käytetty kuivattuina, raakasoseena, säilötty nektareina, keitetty hilloa- mehua sekä marmeladia ja hyytelöä. Mustaherukan lehtiä on käytetty kurkun säilöntään, tuoreeltaan mm. Louhisaaren juoman valmistukseen. Kuivattuna lehtiä on käytetty yrttiteen raaka-aineena. Myös siemenöljyä on käytetty.

Lähteet: Lapin Puutarhamarjat, Lapin läänin maatalouskeskus 1984; Luontoäidin kotiapteekki, Virpi Raipala-Cormier 1996; Omaleimainen Ruokakulttuuri esille, Ritva Kytölä 1992; Säilökesäiset maut, Suomen Sokeri 1989

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA : Valioravinto Oy:llä mustaherukka (lehdet) oli myynnissä tavanomaisena elintarvikkeena (kuivattuna) vuosina 1994-1997 (Sihvonen 17.6.2013, sähköpostiviesti). Mustaherukka on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996). Mustaherukka on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrttiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

KOIRANRUUSU *Rosa canina*

Koiranruusun hedelmät (ruusunmarjat) eivät ole uuselintarvikkeita ja niitä saa käyttää elintarvikkeissa. Koiranruusun kukkien, lehtisilmujen sekä nuorten versojen käyttö ravintolisissä on sallittu. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
hedelmät	✓	x	x	x	x					[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]							
kukat	FS			x	x					x **)	x **)						[käyttö sallittu]
lehtisilmut	FS																[käyttö sallittu]
nuoret versot	FS		x	x	x												[käyttö sallittu]
terälehdet										x **)	x **)	x **)	x **)	x **)	x **)		x (alkoholiuute, jauhe **)
kasvinosaa ei tarkennettu							B	x **)		x **)	x **)	x **)	x **)	x **)	x **)		

Uuselintarvikestatusesta:

✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
 FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
 ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
 X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
 () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

MESIMARJA *Rubus arcticus*

Mesimarjan hedelmien käyttö elintarvikkeissa on sallittua, sillä niitä ei lueta uuselintarvikkeiksi. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
										tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravinto-lisänä
hedelmät	✓									[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]						
kukat										X	X	X	X	X	X	
versot										X	X	X	X	X	X	
kasvinosaa ei tarkennettu													X			

<p>Uuselintarvikestatusesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p>#Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittämään kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	---	---

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Mesimarjan lehtiä on käytetty yrttijuomaksi.

Lähteet: Kauppayrtit, Edita 1996; Ullan yrtit, Ulla Lehtonen, WSOY 1987; Yrttikasviopas, Turun luonnonsuojeluyhdistyksen julkaisuja, Mäkinen, Vauras ja Hakala 1982

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Mesimarja on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996).

LAKKA *Rubus chamaemorus*

Lakan hedelmien käyttö elintarvikkeissa on sallittua, sillä niitä ei lueta uuselintarvikkeiksi. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
hedelmät	✓	x								[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]						
lehdet	(?)									x			x	x	x	
siemenet																x (rouhe)
kasvinosaa ei tarkennettu										x		x	x	x		

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Marjoja on käytetty hillojen, soseiden, mehujen ja liköörien raaka-aineena. Lappilaiset survoivat marjoja ja sekoittivat niitä makupalaksi poronmaitoon. Hillan lehdistä on valmistettu yrttiteetä joko sellaisenaan tai fermentoituna. Hillansiemeniä ja kuoria on käytetty teeaineiksina. Ennen vanhaan inarilaiset keittivät hilloja talveksi. He keräsivät niitä isohkoja määriä harjoittaakseen vaihtokauppaa esim. tunturilaisten kanssa. Keminlappalaiset säilyttivät marjoja kesällä ja talvella ropeissa, jotka upotettiin veteen arvatenkin lähteisiin. Hilloja sekä ruodittua siikaa, kalanrasvaa ja –lientä survottiin yhteen 'mestoksi' tai marjoja ravisteltiin velliin ja puuroon sekä syötiin siltään, edelleen maidon tai piimän kanssa.

Lähteet: Lapin ja Pohjois-Suomen rohdos - ja luontaistuotekasveista, Kuopion yliopisto 1993; Omaleimainen Ruokakulttuuri esille, Ritva Kytölä 1992; Suomen lappalaiset, Itkonen 1948

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Lakka (lehdet) on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996). Lakka (lehdet) on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrttiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

VADELMA *Rubus idaeus*

Vadelman hedelmät mainitaan EuroFIR Nettox –kasvilistassa, eivätkä ne ole uuselintarvikkeita. Italian ja Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyjen ravintolisissä sallittujen kasvien listojen perusteella vadelman lehtiä sekä nuoria versoja saa käyttää ravintolisissä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Haitta-aineita ei ole tunnistettu, mutta eläinkokeissa on todettu vaikutuksia kantavuuteen sekä hedelmällisyyteen.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Läkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
hedelmät		X	X	X	X					[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]						
lehdet			X	X	X		#			X	X	X	X	X	X	[käyttö sallittu]
nuoret versot			X	X	X					X		X	X	X	X	[käyttö sallittu]
kukat										X		X	X	X	X	
kasvinosaa ei tarkennettu								X		X	X		X			

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle
- *) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön
- ***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
- ! Rajoituksia tai muita huomioita

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Valioravinto Oy:llä vadelma (lehdet) oli myynnissä tavanomaisena elintarvikkeena (kuivattuna) vuosina 1994-1997 (Sihvonen 17.6.2013, sähköpostiviesti). Vadelma on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1994). Vadelma on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrttiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

LILLUKKA *Rubus saxatilis*

Lillukan elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Lillukkaa ei mainita tutkituissa luetteloissa lukuunottamatta Myrkytystietokeskuksen mainintaa kasvin myrkyttömyydestä.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
										tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravinto-lisänä
lehdet										x	x	x		x	x	x (jauhe)
kasvinosaa ei tarkennettu								x								

<p>Uuselintarvikestatuksesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa. FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä. ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu. X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta. () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja. AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan. BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan ! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	---	---

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Lillukka on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996). Lillukka on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrttiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutokeskus Ry 1994a).

NIITTYSUOLAHEINÄ *Rumex acetosa*

Niittysuolaheinän lehdet eivät ole uuselintarvikkeita ja niitä saa käyttää eri elintarvikekategorioissa. Lisäksi niittysuolaheinän juurten, kukkien sekä siementen käyttö on sallittua ravintolisissä. Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella niittysuolaheinän versoja saa käyttää ravintolisissä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. *Rumex* -suvun lajit voivat sisältää hydroksiantraseenijohdannaisia ja oksalaatteja. Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä suolaheinät ovat myrkyttömiä.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/ jaloste	ravintolisänä	
lehdet	✓	x	x	x	x					[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]							
juuret	FS		x	x	x												[käyttö sallittu]
kukat	FS			x	x												[käyttö sallittu]
siemenet	FS			x	x												[käyttö sallittu]
versot			x							ravintolakäyttöä, ei tarkempaa tietoa käyttötavasta (nuoret versot)						[käyttö sallittu]	
nuppuinen kukinto										ravintolakäyttöä, ei tarkempaa tietoa käyttötavasta							
kaikki osat							# **)										
kasvosaa ei tarkennettu									2 *) ja **)		x	x	x	x			

Uuselintarvikestatusesta:

✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
 FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
 ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
 X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
 () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

AHOSUOLAHEINÄ *Rumex acetosella*

Ahosuolaheinän versojen, lehtien sekä juurten käyttö on sallittua ravintolisissä Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. *Rumex* -suvun lajit voivat sisältää hydroksiantraseenijohdannaisia ja oksalaatteja. Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä hierakat ovat myrkyttömiä.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä		
juuret			X	X	X												[käyttö sallittu]	
lehdet			X	X	X						X	X	X	X				[käyttö sallittu]
versot			X							ravintolakäyttöä, ei tarkempaa tietoa käyttötavasta							[käyttö sallittu]	
kaikki osat							# **)											
nuppuinen kukinto											X	X	X	X				
kasvinosaa ei tarkennettu											X	X	X	X				

<p>Uuselintarvikestatuksesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan ! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	---	--

POIMUHIERAKKA *Rumex crispus*

Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella poimuhierakan kaikkien osien käyttö on sallittu ravintolisissä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. *Rumex* -suvun lajit voivat sisältää hydroksiantraseenijohdannaisia ja oksalaatteja. Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä hierakat ovat myrkyttömiä.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
juurakko			X													[käyttö sallittu]	
juuret			X							X							[käyttö sallittu]
lehdet			X														[käyttö sallittu]
kaikki osat				X	X		# **)										[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu									2 *) ja **)				X				[käyttö sallittu]

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 - 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
 - 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle
- *) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

POHJANPAJU *Salix lapponum*

Pohjanpajun elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Kasvia ei mainita tutkituissa luetteloissa. *Salix* -suvun lajit voivat sisältää suuria pitoisuuksia tanniineja (jopa 20 %). Norkot voivat sisältää fytoestrogeenejä. Pajunkuori mainitaan lääkeluettelossa. Mikäli lääkeluettelon rohdosta myydään elintarvikkeena, valmisteen käytön on perustuttava muuhun kuin lääkkeelliseen vaikutukseen. Lääkkeeksi luokiteltua valmistetta ei saa pitää kaupan elintarvikkeena.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Läkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Elintarvikekäyttö											
								Myrkytys-tietokeskus		tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä			
								myrkytön	myrkyllinen										
kuori						x **)	# **)												x **)
kukinnot							# **)												
lehdet							# **)												
silmut							# **)												
kasvinosaa ei tarkennettu								x **)											

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissa. Käyttö sallittu ravintolisissa.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle
- *) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

- ***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
- ! Rajoituksia tai muita huomioita

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Paju on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996).

KIILTOPAJU *Salix phylicifolia*

Kiiltopajun elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Kasvia ei mainita tutkituissa luetteloissa. *Salix* -suvun lajit voivat sisältää suuria pitoisuuksia tanniineja (jopa 20 %). Norkot voivat sisältää fytoestrogeenejä. Pajunkuori mainitaan lääkeluettelossa. Mikäli lääkeluettelon rohdosta myydään elintarvikkeena, valmisteen käytön on perustuttava muuhun kuin lääkkeelliseen vaikutukseen. Lääkkeeksi luokiteltua valmistetta ei saa pitää kaupan elintarvikkeena.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/ jaloste	ravintolisänä		
kuori						x **)	# **)											x **) (alkoholiuute)
kukinnot							# **)											
lehdet							# **)											
silmut							# **)											
kasvinosaa ei tarkennettu								x **)		x								

Uuselintarvikestatuksesta: ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa. FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä. ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu. X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta. () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.	Mahdollisista terveysriskeistä: # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja. AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan. BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.	Myrkyllisyydestä: 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle *) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön **) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan ! Rajoituksia tai muita huomioita
--	---	---

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Paju on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996).

KOHOKIT *Silene*

Silene –suvun lajien elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Suvun lajeja ei mainita tutkituissa luetteloissa lukuunottamatta Myrkytystietokeskuksen mainintaa kasvisuvun myrkyttömyydestä. Kohokeilla ei ilmennyt elintarvikekäyttöä yritysten käyttötarkoituskartoituksessa.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravinto-lisänä	
kasvinosaa ei tarkennettu								x **)									

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

MAARIANOHDAKE *Silybum marianum*

Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella maarianohdakkeen versojen, hedelmien sekä siementen kuoren käyttö ravintolisissä on sallittu. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla. Maarianohdake mainitaan lääkeluettelossa. Mikäli lääkeluettelon rohdosta myydään elintarvikkeena, valmisteen käyttöön on perustuttava muuhun kuin lääkkeelliseen vaikutukseen. Lääkkeeksi luokiteltua valmistetta ei saa pitää kaupan elintarvikkeena.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
hedelmät			x		x												[käyttö sallittu]
siementen kuori			x				B (siemenet)										[käyttö sallittu]
versot			x	x	x												[käyttö sallittu]
kukinnot							B										
kasvosaa ei tarkennettu						x											x (uute)

<p>Uuselintarvikestatuksesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viikakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	---	---

KULTAPIISKU *Solidago virgaurea*

Italian ja Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyjen ravintolisissä sallittujen kasvien listojen perusteella ravintolisissä on sallittua käyttää kultapiiskun versoja kukkien kanssa tai ilman. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla. Myrkytystietokeskus luokittelee piiskut myrkyllisiksi, mutta ne aiheuttavat oireita vain harvoin pienen määrän syöneelle.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/ jaloste	ravintolisänä	
kukkaversot			x														[käyttö sallittu]
versot				x													[käyttö sallittu]
kukkivat latvaosat					x												[oletettavasti sallittu]
kukat										x	x	x	x	x	x	x	x (jauhe)
lehdet										x	x	x	x	x	x	x	x (jauhe)
kasvinosaa ei tarkennettu							B		2 **)	x							x (uute)

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Valioravinto Oy:llä kultapiisku oli myynnissä tavanomaisena elintarvikkeena (kuivattuna) vuosina 1994-1997 (Sihvonen 17.6.2013, sähköpostiviesti). Kultapiisku on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996). Kultapiisku on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yrttiteevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

PIHLAJA *Sorbus aucuparia*

Pihlajan hedelmien käyttö elintarvikkeissa on sallittua. Lisäksi lehtien ja kukkien käyttö ravintolisissä on sallittua. Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella myös siemeniä saa käyttää ravintolisissä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
hedelmät	✓	x	x	x	x		B			[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]						
lehdet	FS			x	x					x	x	x	x	x	x	[käyttö sallittu]
kukat	FS			x	x					x						[käyttö sallittu]
siemenet			x													[käyttö sallittu]
silmut															x	
kasvosaa ei tarkennettu								x **)		x			x	x		

Uuselintarvikestatusesta:

✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
 FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
 ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
 X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
 () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Pihlajan marjoja on käytetty hillojen, hyytelöiden, mehujen ja marmeladien raaka-aineena. Kuivattuja lehtiä ja marjoja on käytetty yrttiteesekeituksiin, sekä pieniä määriä aperetiivien tai mahakatkeroiden mausteeksi. Marjoja on käytetty riistakastikkeiden mausteena, jälkiruokiin sekä leipätaikinoihin.

Lähteet: Lapin ja Pohjois-Suomen rohdos - ja luontaistuotekasveista, Kuopion yliopisto 1993; Luontoäidin kotiapteekki, Virpi Raipala-Cormier 1996; Omaleimainen ruokakulttuuri, Ritva Kytölä 1992; Ullan yrtit, Ulla Lehtonen, WSOY 1987; Yrttikasviopas, Turun luonnonsuojeluyhdistyksen julkaisuja, Mäkinen, Vauras ja Hakala 1982

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Pihlaja on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996).

PIHATÄHTIMÖ *Stellaria media*

Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella pihatähtimön versojen käyttö ravintolisissä on sallittua. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
										tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
										myrkytön	myrkyllinen						
versot			X									X					[käyttö sallittu]
kaikki osat							B										
kasvinosaa ei tarkennettu								X		X	X						ravintolakäyttöä, ei tarkempaa tietoa käyttötavasta

<p>Uuselintarvikestatuksesta:</p> <p>✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	---	---

VOIKUKAT *Taraxacum officinale*

Voikukan lehdet eivät ole uuselintarvikkeita. Komission uuselintarvikeluettelon kasvilajikuvauksessa mainitaan, että nuorten lehtien lisäksi avautumattomia nappuja voidaan käyttää raakana salaateissa, vanhemmat lehdet kypsennetään. Ravintolisissä on sallittua käyttää voikukan juuria versojen kanssa tai ilman sekä kukkia. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
										tee	mauste	tuoreena salaatit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
lehdet	✓	x	x	x						[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]						
juuret	FS		x	x						x	x	x		x	x	[käyttö sallittu]
versot juuren kanssa			x													[käyttö sallittu]
kukat				x						x	x	x	x	x	x	[käyttö sallittu]
nuput										x	x	x	x	x	x	x (jauhe)
siemenet										x	x	x	x	x		x (jauhe)
kasvinosaa ei tarkennettu							B	x **)		x	x	x	x	x	x	x (jauhe)

Uuselintarvikestatusesta:

✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
 FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
 ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
 X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
 () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

#Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Pula-aikana voikukan juurta on paahdettu ja käytetty kahvinkorvikkeena. Voikukanjuurta on käytetty myös mausteeksi muhennoksiin ja keittoihin. Juuresta on keitetty keitettä ja lehdistä ja juuresta yrttiutetta. Voikukan nuoria lehtiä ja mykeröjä on käytetty salaatteihin, lehtiä myös yrttiteen raaka-aineena. Voikukan kukkia on käytetty siman valmistukseen.

Lähteet: Kauppayrtit, Edita 1996; Lapin ja Pohjois-Suomen rohdos - ja luontaistuotekasveja, Kuopion yliopisto 1993; Luontoäidin kotiapteekki, Virpi Raipala-Cormier 1996; Suomen lappalaiset, Itkonen 1948

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Valioravinto Oy:llä voikukka (koko yrtti ja juuret) oli myynnissä tavanomaisena elintarvikkeena (kuivattuna) vuosina 1994-1997 (Sihvonen 17.6.2013, sähköpostiviesti). Voikukka on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996).

KANGASAJURUOHO *Thymus serpyllum*

Kangasajuruohon lehdet mainitaan EuroFIR Nettox –kasviliistalla ja siten niiden käyttö elintarvikkeissa on sallittua. Italian ja Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyjen ravintolisissä sallittujen kasvien listojen perusteella versojen sekä eteeristen öljyjen käyttö ravintolisissä on sallittua. *Thymus* –suvun lajien eteeriset öljyt voivat sisältää mm. eukalyptolia. Ranskan luettelossa ravintolisissä sallituista kasveista kangasajuruohon yhteydessä tarkkailtaviksi yhdisteiksi mainitaan myös karvakroli, kamferi sekä tymoli.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Läkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/ jaloste	ravintolisänä
lehdet	X	X		X						[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]						
eteeriset öljyt			X													[käyttö sallittu]
latvaosat			X													[käyttö sallittu]
versot				X			#**)									[käyttö sallittu]
kukkivat latvaosat					X											[oletettavasti sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu							X**)			X	X	X	X			

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

METSÄLEHMUS *Tilia cordata*

Metsälehmuksen kukkien teekäyttö mainitaan EuroFIR Nettox –kasviliistassa. Italian ja Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyjen ravintolisissä sallittujen kasvien listojen perusteella ravintolisissä on lisäksi sallittua käyttää lehtiä, silmuja, kuorta sekä pintapuuta. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla. Lehmuksen elintarvikekäyttöä ei ilmennyt yritysten käyttötarkoituskartoituksessa.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
kukat		x !	x	x	x												[käyttö sallittu]
kuori ilman pintapuuta			x														[käyttö sallittu]
lehdet			x	x	x												[käyttö sallittu]
silmut			x														[käyttö sallittu]
kuori/kaarna				x	x												[käyttö sallittu]
pintapuu (manto)				x	x												[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu							B	x **)									

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

PUNA-APILA *Trifolium pratense*

Puna-apilan versojen käyttö ravintolisissä on sallittu. Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella myös kukkia saa käyttää ravintolisissä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuseluarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Ranskan luettelossa ravintolisissä sallituista kasveista mainitaan säännöksistä isoflavonien saannin sekä pakkausmerkintöjen suhteen.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä		
versot	FS		x	x!	x!												[käyttö sallittu]	
kukat			x							x	x	x	x	x	x			[käyttö sallittu]
kukinnot										x								
lehdet										x	x	x		x	x			x (jauhe)
kasvinosaa ei tarkennettu										x		x	x	x				

<p>Uuselintarvikestatuksesta:</p> <p>✓ Ei uuseluarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uuseluarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	---	--

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Apilat ovat kuuluneet useiden lappilaisten yritysten yrittäjävalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

VALKOAPILA *Trifolium repens*

Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella valkoapilan versoja saa käyttää ravintolisissä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uusielintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä		
versot				X	X												[käyttö sallittu]	
kukat										X	X	X	X	X	X		X	x (jauhe, alkoholiuute)
lehdet										X	X	X		X	X			
kasvinosaa ei tarkennettu										X	X	X	X	X				

<p>Uuselintarvikestatusesta:</p> <p>✓ Ei uusielintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uusielintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p>#Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittämään kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan</p> <p>! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	---	---

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Valkoapila on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996). Apilat ovat kuuluneet useiden lappilaisten yritysten yrittäevalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

LEVEÄOSMANKÄÄMI *Typha latifolia*

Leveäosmankäämin elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Kasvia ei mainita tutkituissa luetteloissa lukuunottamatta Myrkytystietokeskuksen mainintaa *Typha* -suvun myrkyttömyydestä. Leveäosmankäämin elintarvikekäyttöä ei ilmennyt yritysten käyttötarkoituskartoituksessa.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
										tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
								myrkytön	myrkyllinen							
kasvinosaa ei tarkennettu								x **)								

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

- # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
- AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
- BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
! Rajoituksia tai muita huomioita

NOKKONEN *Urtica dioica*

Nokkosen lehdet eivät ole uuselintarvikkeita, joten niiden käyttö elintarvikkeissa on sallittua. Nokkosen kaikkia osia saa käyttää ravintolisissä. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Läkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
lehdet	✓	x	x							[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]							
kaikki osat	FS			x!													[käyttö sallittu]
juuret			x		x!												[käyttö sallittu]
latvaosat			x							x	x		x				[käyttö sallittu]
versot					x!		B			x	x		x				[käyttö sallittu]
siemenet										x	x		x				[käyttö sallittu]
kasvosaa ei tarkennettu									1	x	x	x	x	x	x	x	[käyttö sallittu]

Uuselintarvikestatusesta:

✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
 FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
 ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
 X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
 () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Valioravinto Oy:llä nokkonen (koko yritys) oli myynnissä tavanomaisena elintarvikkeena (kuivattuna) vuosina 1994-1997 (Sihvonen 17.6.2013, sähköpostiviesti). Nokkonen on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996). Nokkonen on kuulunut useiden lappilaisten yritysten yritysvalikoimaan jo vuonna 1994 (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a).

MUSTIKKA *Vaccinium myrtillus*

Mustikan hedelmien käyttö elintarvikkeissa on sallittua. Mustikan lehtiä saa käyttää ravintolisävalmisteissa. Lisäksi Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella nuorten versojen käyttö ravintolisissä on sallittua. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
hedelmät	✓	x	x	x	x					[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]						
lehdet	FS		x	x	x		B			x	x	x	x	x	x	[käyttö sallittu]
hedelmien metanoli- ja etanoliuutteet	?															
nuoret versot			x							x		x	x	x	x	[käyttö sallittu]
kukat										x		x	x	x	x	x (jauhe)
kasvinosaa ei tarkennettu										x		x	x	x		

Uuselintarvikestatusesta:

✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
 FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
 ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
 X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
 () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Mustikan marjoja on käytetty kuivattuina, raakasoseena, säilötty nektareina, keitetty hilloa, mehua sekä marmeladia ja hyytelöä. Mustikan lehtiä on kuivattu ja niitä on käytetty yrttiteen raaka-aineena. Inarin tunturilaiset söivät tuoreita kaarnikoita, mustikoita ja hilloja poronmaidossa, johon oli sekoitettu puolet vettä.

Lähteet:

Kauppayrtit, Edita 1996; Lapin ja Pohjois-Suomen rohdos - ja luontaistuotekasveista Kuopion yliopisto 1993; Lapin luonnonmarjat, Lapin läänin maatalouskeskus 1980; Suomen lappalaiset, Itkonen 1948; Ullan yrtit, Ulla Lehtonen, WSOY 1987; Yrttikasviopas, Turun luonnonsuojeluyhdistyksen julkaisuja, Mäkinen, Vauras ja Hakala 1982

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Valioravinto Oy:llä mustikka (lehdet) oli myynnissä tavanomaisena elintarvikkeena (kuivattuna) vuosina 1994-1997 (Sihvonen 17.6.2013, sähköpostiviesti). Mustikka on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996).

JUOLUKKA *Vaccinium uliginosum*

Juolukan hedelmiä ei lueta uuselintarvikkeeksi ja niiden käyttö elintarvikkeissa on sallittua. Juolukan lehtiä saa käyttää ravintolisävalmisteissa Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
hedelmät	✓	x	x							[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]							
lehdet			x														[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu								x		x							

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

#Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

YRITYSTEN KÄYTTÖHISTORIASTA: Juolukka on ollut raaka-aineena Laitalan Luomutilan teevalikoimassa on 1990-luvun alkupuolelta alkaen (Malinen 1995 & 1996).

PUOLUKKA *Vaccinium vitis-idaea*

Puolukan hedelmiä ei lueta uuselintarvikkeeksi ja niiden käyttö elintarvikkeissa on sallittua. Puolukan lehtiä saa käyttää ravintolisävalmisteissa. Lisäksi Italian EU:ssa yhteisesti hyväksytyn ravintolisissä sallittujen kasvien listan perusteella kukkien ja nuorten versojen käyttö ravintolisissä on sallittua. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla. Myrkytystietokeskus on luokitellut puolukan lehdet myrkyllisiksi, mutta ne aiheuttavat oireita vain harvoin pienen määrän syöneille.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö						
										tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä
hedelmät	✓	x	x	x	x!					[käyttö sallittu kaikissa elintarvikeryhmissä]						
lehdet	FS		x	x!	x!		B		2	x	x	x	x	x	x	[käyttö sallittu]
kukat			x													[käyttö sallittu]
nuoret versot			x													[käyttö sallittu]
kasvinosaa ei tarkennettu										x		x	x	x		x (uute)

Uuselintarvikestatusesta:

- ✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
- 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle
- 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syöneelle

*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Puolukan marjoja on käytetty kuivattuina, raakasoseena, säilötty nektareina, keitetty hilloa, mehua sekä marmeladia ja hyytelöä. Puolukan lehtiä on kuivattu ja niitä on käytetty yrttiteen raaka-aineena. Puolukan varsista on keitetty teetä.

Lähteet: Lapin ja Pohjois-Suomen rohdos - ja luontaistuotekasveista Kuopion yliopisto 1993; Lapin luonnonmarjat, Lapin läänin maatalouskeskus 1980; Luonnosta ruokapöytään, Maa- ja kotitalousnaisten keskus 1980; Suomen lappalaiset, Itkonen 1948; Ullan yrtit, Ulla Lehtonen, WSOY 1987; Yrttikasviopas, Turun luonnonsuojeluyhdistyksen julkaisuja, Mäkinen, Vauras ja Hakala 1982

PELTO-ORVOKKI *Viola arvensis*

Pelto-orvokin elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Ranskan notifikaatioluonnoksen ravintolisissä sallituista kasveista mukaan pelto-orvokin versojen käyttö ravintolisissä on sallittu. Kasvia ei mainita muissa tutkituissa luetteloissa, lukuunottamatta Myrkytystietokeskuksen mainintaa kasvisuvun myrkyttömyydestä. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla. Ranskan luettelossa ravintolisissä sallituista kasveista mainitaan tarkkailtaviksi yhdisteiksi ei-polaariset syklopeptidit.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä	
versot					x !												[oletettavasti sallittu]
kukat										x	x			x			
kasvinosaa ei tarkennettu							B	x **)		x	x						

<p>Uuselintarvikestatuksesta: ✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa. FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä. ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu. X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta. () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä: # Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja. AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan. BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä: 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle *) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön **) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan ! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
--	---	---

LAPINORVOKKI *Viola biflora*

Lapinorvokin elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. Myrkytyskeskus luokittelee orvokit myrkyttömiksi.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Läkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö							
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/ jaloste	ravinto- lisänä	
versot																	
kukat										ravintolakäyttöä, ei tarkempaa tietoa käyttötavasta **)							
kasvinosaa ei tarkennettu								X **)									

<p>Uuselintarvikestatusesta:</p> <p>✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.</p> <p>FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.</p> <p>? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.</p> <p>X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.</p> <p>() Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.</p>	<p>Mahdollisista terveysriskeistä:</p> <p># Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.</p> <p>AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.</p> <p>BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.</p>	<p>Myrkyllisyydestä:</p> <p>1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita</p> <p>2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle</p> <p>3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle</p> <p>*) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön</p> <p>**) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan ! Rajoituksia tai muita huomioita</p>
---	---	--

KÄYTTÖHISTORIASTA (Koonnut Anneli Salmela, Lapin Maa- ja kotitalousnaiset): Ei tietoa käyttöhistoriasta.

KETO-ORVOKKI *Viola tricolor*

Keto-orvokin kukkien sekä versojen käyttö on sallittua ravintolisissä Italian ja Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyjen ravintolisissä sallittujen kasvien listojen perusteella. Muu elintarvikekäyttö vaatii uuselintarvikeluvan tai käyttöhistorian todentamisen ennen 15.5.1997. EFSA:n tiedekomitea ei ole pystynyt tunnistamaan mahdollisia terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä, vaikka kasvi esiintyykin joidenkin EU:n jäsenvaltioiden rajoitetun käytön listoilla.

Kasvinosa	Uuselintarvikestatus	NETTOX	Italia	Belgia	Ranska	Lääkeluettelo	Mahdollisia terveysriskejä (EFSA)	Myrkytys-tietokeskus		Elintarvikekäyttö								
								myrkytön	myrkyllinen	tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke/jaloste	ravintolisänä		
kukat			X				B					X		X			[käyttö sallittu]	
kukkaversot			X															[käyttö sallittu]
versot				X	X!													[käyttö sallittu]
lehdet							B											
kasvinosaa ei tarkennettu								X **)		X	X	X		X				

Uuselintarvikestatuksesta:

- ✓ Ei uuselintarvike. Käyttö sallittu elintarvikkeissa.
- FS Ei uuselintarvike ravintolisissä. Käyttö sallittu ravintolisissä.
- ? Ei vielä lopullista luokittelua. Käyttöhistoriasta EU:n alueella keskusteltu.
- X Uuselintarvike eli ei tietoa käyttöhistoriasta.
- () Tieto statuksesta: Viljakainen 2013, hakupäivä 31.5.2013.

Mahdollisista terveysriskeistä:

Kasvi sisältää yhdisteitä, joilla elintarvikekäytössä mahdollisia terveyshaittoja.
 AKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta mahdollisista haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai pystynyt sitä verifioimaan.
 BKasvi esiintyy jonkin EU-maan ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla, mutta EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle.

Myrkyllisyydestä:

- 1 Myrkyllinen: aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita
 - 2 Myrkyllinen: aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syönteelle
 - 3 Myrkyllinen: voi aiheuttaa vakavan myrkytyksen ja oireita jo pienen määrän syönteelle
- *) Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön

***) Koskee kasvisukua kokonaisuudessaan
 ! Rajoituksia tai muita huomioita

6.2 Johtopäätökset

Tavanomaisen elintarvikekäytön kannalta suuri osa elintarvikkeissa hyödynnettävistä luonnonkasveista vaatii lisäselvityksiä saadakseen virallisen hyväksynnän kaupalliseen elintarvikekäyttöön. Tavanomaiseen elintarvikekäyttöön tiedetään selvityksessä läpikäytyjen luetteloiden perusteella hyväksytyiksi luvussa 6 käsitellyistä kasveista/kasvinosista ainoastaan muutamat (taulukko 4). Useat kaikkiin elintarvikekategorioihin hyväksytyistä kasvinosista ovat perinteisesti käytössä olleita luonnonmarjoja. Marjojen lisäksi ainoastaan kangasajuruohon, niittysuolaheinän, nokkosen, voikukan sekä väinönputken lehdet, kurkkuyrtin, metsälehmuksen ja ruiskaunokin kukat, kuusen kerkät, humalan kukinnot sekä väinönputken ruodit ja varret on läpikäytyjen luetteloiden perusteella hyväksyty tavanomaiseen elintarvikekäyttöön. Näillä kasvinosilla elintarvikekäyttö on sallittua kaikissa elintarvikekategorioissa ilman lisäselvityksiä, sillä ne joko esiintyvät EuroFIR Nettox -kasvilistalla tai ovat saaneet muutoin luokituksen ei-uuselintarvikkeiksi. Muilta luvussa 6 mainituista kasveista vaaditaan lisäselvityksiä; ensin elintarviketurvallisuusviranomaisten ei-julkisista tietolähteistä ja tarvittaessa myös kasvien käyttöhistoriasta tai tuotteen elintarvikekäytön turvallisuudesta luvun 3 ohjeistuksen mukaisesti.

TAULUKKO 4. Tähän selvitykseen sisältyneet kasvilajit/kasvinosat, jotka tutkittujen luetteloiden perusteella on hyväksytty tavanomaiseen elintarvikekäyttöön

Kasvilaji	Kasvinosa	Kasvilaji	Kasvinosa	Kasvilaji	Kasvinosa
Ahomansikka	Hedelmät	Kuusi	Kerkät	Pihlaja	Hedelmät
Humala	Kukinnot	Lakka	Hedelmät	Puolukka	Hedelmät
Juolukka	Hedelmät	Mesimarja	Hedelmät	Ruiskaunokki	Kukat
Kangasajuruoho	Lehdet	Metsälehmus	Kukat	Vadelma	Hedelmät
Kataja	Hedelmät	Mustaherukka	Hedelmät	Variksenmarja	Hedelmät
Koiranruusu	Hedelmät	Mustikka	Hedelmät	Voikukka	Lehdet
Kumina	Hedelmät	Niittysuolaheinä	Lehdet	Väinönputki	Lehdet, ruoti, varsi
Kurkkuyrtti	Kukat	Nokkonen	Lehdet		

Luonnonkasvien nykykäyttöselvityksen yhteydessä ilmeni myös käyttöhistoriaa useille luvussa 6 käsitellyille yrteille. Sihvosen (17.6.2013, sähköpostiviesti) mukaan Valioravinto Oy:llä oli vuosina 1994-1997 myynnissä tavanomaisena elintarvikkeena (kuivattuna) taulukossa 5 esitetyt kasvilajit/kasvinosat. Nykyisin Valioravinto Oy:n yrttiteevalikoima on aiempaa suppeampi.

TAULUKKO 5. Valioravinto Oy:llä kaupallisessa käytössä vuosina 1994-1997 olleet tämän selvityksen piiriin kuuluneet kasvilajit/kasvinosat (Sihvonen 17.6.2013, sähköpostiviesti)

Kasvilaji	Kasvinosa	Kasvilaji	Kasvinosa	Kasvilaji	Kasvinosa
Isohirvenjäkälä	-	Malva	Kukat	Siankärsämö	Koko yrtti
Kamomillasaunio	Kukat	Mustaherukka	Lehdet	Vadelma	Lehdet
Kanerva	Lehdet	Mustikka	Lehdet	Voikukka	Koko yrtti, juuret
Koivu	-	Nokkonen	Koko yrtti		
Kultapiisku	-	Peltokorte	Koko yrtti		

Tuula Malisen teereseptit vuosilta 1995 ja 1996 ovat Laitalan Luomutilan käytössä vielä nykyisinkin (Mäkitalo 12.8.2013, sähköpostiviesti). Resepteissä hyödynnetään taulukossa 6 esitettyjä luonnonkasveja.

TAULUKKO 6. 1990-luvulta alkaen Laitalan Luomutilan teesekeituksissa kaupallisessa käytössä olleet tähän selvitykseen sisältyneet kasvilajit/kasvinosat (Malinen 1995 & 1996)

Kasvilaji	Kasvinosa	Kasvilaji	Kasvinosa	Kasvilaji	Kasvinosa
Juolukka	-	Lillukka	-	Pihlaja	-
Kamomillasaunio	-	Maitohorsma	Lehdet, kukat	Siankärsämö	-
Kanerva	Kukat	Mesiangervo	Lehdet, kukat	Vaivaiskoivu	-
Kataja	-	Mesimarja	-	Valkoapila	-
Kehäkukka	-	Mustaherukka	-	Voikukka	-
Koivu	-	Mustikka	-	Väinönputki	-
Kultapiisku	-	Nokkonen	-		
Lakka	Lehdet	Paju	-		

Peskin Yrtti -yrityksen reseptiikan mukaan yrityksessä on ilmeisesti vuonna 1996 kehitetty yrttihunajareseptejä ainakin mesiangervolle (lehdet, kukat) sekä väinönputkelle (juuret) (Mattila & Selkälä 1996).

Erinäisissä hankkeissa on jo 1990-luvulla kehitetty luonnonyrteistä erilaisia elintarviketuotteita sekä edistetty niiden menekkiä yhteistyössä yritysten kanssa. Esimerkiksi Lapin Maaseutukeskuksen Luonnollisesti Lapista -hankkeessa vuonna 1994 painatettujen esitteiden mukaan luonnontuotteista valmistettiin tuolloin ainakin yrttihunajia, -siirappeja sekä erilaisia tee-

ja maustesekoituksia. Yrttihunajia voi esitteen mukaan käyttää teessä, leivonnaisten päällä sekä jälkiruoissa. Yrtti-marjasiirapeilla puolestaan voi maustaa jälkiruokia tai lihaa. Tuotteisiin käytettyinä yrteinä mainitaan kuusenkerkkä, voikukka, pihlajan kukka, mustaherukan lehti, väinönputki, ratamo, kehäkukka sekä mesiangervo. Esitteissä mainitut yrttiteesekoituksissa käytetyt luonnonkasvit on esitetty taulukossa 7. Esitteet laadittiin usean yrityksen yhteiseksi myynnin tueksi ja mukaan otettiin luonnonkasvit, joita tuohon aikaan oli myynnissä useammalla toimijalla. Myynti oli lähinnä matkamuistotyypistä myyntiä ja sen vuoksi esitteetkin on laadittu sekä suomeksi, englanniksi että saksaksi. Luonnollisesti Lapista -hankkeen yhteydessä tehtiin yrittäjien kanssa vuosina 1994-1996 myös tuotteiden myyntimatkat Hyvät Messut -tapahtumaan Helsingin messukeskukseen sekä kahteen kertaan Helsingin Sampo-keskukseen. Sampo-keskuksen myynnin arvoksi 8.12.1995 Irja Mäkitalo on kirjannut yli 10 000 mk. (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994a; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994b.)

TAULUKKO 7. Lapissa kaupallisesti yrttiteekäytössä jo vuonna 1994 hyödynnetyt luonnonkasveja (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Maaseutukeskus Ry 1994b.)

Kasvilaji	Kasvinosa	Kasvilaji	Kasvinosa	Kasvilaji	Kasvinosa
Apilat	-	Lakka	Lehdet	Niittyhumala	-
Humala	-	Lillukka	-	Nokkonen	-
Kataja	-	Maahumala	-	Peltokorte	-
Kehäkukka *)	-	Maarianheinä	-	Pihasaunio	-
Kellosinilatva	-	Maitohorsma	-	Poimulehdet	-
Koivut	-	Malva	-	Ratamo	-
Kanerva	-	Matarat	-	Siankärsämö	-
Ketohanhikki	-	Mintut	-	Silmäruoho	-
Kultapiisku	-	Mustaherukka	-	Vadelma	-
Kuusi	-	Mänty	-	Väinönputki	-

*) Ei luonnonkasvi

Vuonna 1995 perustettu Lapin Ekoarkiset Luonnontuotteet -osuuskunta valmistutti perustamisvuotensa lopulla Sotkamon meijerillä n. 10 000 2 dl:n purkkia nestemäistä juomaa vastaavalla reseptillä kuin kuivana myytävä yrttitee. Reseptin mukaan juomassa käytettiin maitohorsmaa (lehdet, kukat), vadelmaa, koivua, mesiangervoa (lehdet, kukat), mustikkaa, juolukkaa, lakkaa (lehdet), lillukkaa, väinönputkea, katajaa sekä pajua. Sekä kuivatuote että

yrttijuoma myytiin Lapissa matkailualan yrityksiin. Kysyntää olisi juomalle ollut tuon yksittäisen erän jälkeenkin, mutta purituksen vaatiman pääoman puuttuessa ja osakkaiden keskittyessä jo omaan tuotantoonsa sekä yrityksiinsä, osuuskunnan tuotanto hiipui. (Mäkitalo 5.9.2013, sähköpostiviesti; Lapin Ekoarkitiset luonnontuotteet -osuuskunta 1996.)

Jo näidenkin tietolähteiden perusteella varsinkin teekäytön historiaa on todennettavissa sangen monelle kasvilajille/kasvinosalle, jotka tämän selvityksen yhteydessä läpikäytyjen luetteloiden perusteella on hyväksytty korkeintaan ravintolisäkäyttöön. Tämän selvityksen ohessa ilmeni myös, että Suomen Terveystuotekauppiain Liitto ry:llä on olemassa massiivinen tietokanta, joka sisältää tiedot noin 900:sta 1990-luvulla markkinoilla olleesta luontaistuotteesta ja luontaistuotekaupan teevalmisteesta. Tietokanta on ollut pohjana vuonna 1994 ilmestyneessä WSOY:n Luonnonlääkeopas -kirjassa. (Rönkkö 5.9.2013, sähköpostiviesti.)

Ravintolisissä luonnonkasvien käyttö on muuta elintarvikekäyttöä huomattavasti vapaampaa. Suurin ansio tästä kuuluu Italian ja Belgian EU:ssa yhteisesti hyväksytyille ravintolisissä sallittujen kasvien luetteloille, joiden perusteella valtaosa tämän selvityksen yhteydessä ilmenneestä luonnonkasvien ravintolisäkäytöstä on jo hyväksytty. Ravintolisäkäyttöhyväksynnän perusteella on sallittua hyödyntää ko. kasvinosaa ravintolisissä esim. jauheena tai muussa vastaavassa muodossa. Koska uute yleensä konsentroi joitakin aineita eikä näin ollen enää vastaa alkuperäistä kasvia, uutteet tulee yleensä arvioida erikseen. Pääsääntöisesti vesiuutteiden status vastaa kuitenkin valmistuksessa käytetyn kasvinosan statusta. (Viljakainen 24.9.2013, sähköpostiviesti.) Muiden kuin vesiuutteiden osalta tulee todentaa kasvinosittain perinteinen uutteiden käyttö, jolloin vältetään uuselintarvikestatukselta. Mikäli käyttöhistoriaa ei jollekin kasviuutteelle löydy, tulee sille hankkia uuselintarvikelupa. Käyttöhistorian selvittämiseen hyvän lähtökohdan antaa esimerkiksi Suomen Terveystuotekauppiain Liitto ry:n tietokanta, jonka perusteella uutekäytön historiaa on löydettävissä sangen monelle kasville/kasvinosalle. Selvitykseen sisältyneiden kasvien/kasvinosien ravintolisäkäyttö on esitetty liitteessä 3.

Tässä opinnäytetyössä ilmeni EU-tasolla ravintolisäkäyttöön hyväksytyjen kasvinosien käytön lisäksi pääasiassa yksittäisiä mainintoja hyväksymättömien kasvien/kasvinosien ravintolisäkäytöstä (ks. luku 7, taulukko 15). Ravintolisissä hyödynnettyjä, mutta selvityksessä läpikäytyjen luetteloiden perusteella vielä ko. käyttöön hyväksymättömiä kasveja/kasvinosia on esitetty taulukossa 8. Taulukkoa 8 tarkasteltaessa on huomioitava, että esimerkiksi siankärsämöllä, maitohorsmalla sekä puna-apilalla versojen käyttö on sallittua ravintolisissä.

Heinäratamolla puolestaan kukkivien versojen sekä lehtien käyttö ravintolisissä on hyväksytty. Koiranruusulla ja voikukilla kukkien käyttö ja männyllä kuoren käyttö ravintolisissä on hyväksytty. Kultapiiskun osalta versojen käyttö kukkien kanssa tai ilman on sallittua. Tällaisissa tapauksissa käyttöhyväksynnän saaminen lienee mahdollista ilman suurta vaivaa myös lähes vastaaville kasvinosille.

TAULUKKO 8. Tutkittujen luetteloiden perusteella ravintolisäkäyttöön hyväksymättömiä kaupallisesti hyödynnettyjä kasvilajeja/kasvinosia

Kasvilaji	Kasvinosa	Kasvilaji	Kasvinosa	Kasvilaji	Kasvinosa
Heinäratamo	Versot, siemenet	Lakka	Siemenet	Puna-apila	Lehdet
Hieskoivu	Tuhka	Lillukka	Lehdet	Siankärsämö	Lehdet
Jauhosavikka	-	Maitohorsma	Kukat, lehdet, varret	Valkoapila	Kukat
Kallioimarre	Juuret	Mustikka	Kukat	Voikukka	Nuput, siemenet
Koiranruusu	Terälehdet	Mänty	Nila		
Kultapiisku	Kukat, lehdet	Pajut	Kuori		
Kumina	Lehdet				

Mahdollisia rajoituksia kasvien elintarvikekäyttöön selvitettiin alustavasti kartoittamalla kasvilajien/kasvinosien esiintymistä Myrkytystietokeskuksen kasviluettelossa, Suomen kansallisen lääkeluettelon rohdosliitteessä sekä Euroopan elintarvikeeturvallisuusviranomaisen (EFSA) laatimassa yhteenvedossa kasveista, joiden on raportoitu sisältävän yhdisteitä, jotka elintarvikekäytössä mahdollisesti aiheuttavat terveyshaittoja. Vuonna 2012 päivitetystä EFSA:n yhteenvedossa on mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia aineita sisältävien kasvien luettelon lisäksi kaksi liitettä, A ja B. Liitteisiin on koottu kasvit, jotka esiintyvät yhden tai useamman EU-maan elintarvikkeissa ei-sallittujen kasvien tai rajoitetun käytön listoilla. Liitteen A kasvien haitta-aineista tai haittavaikutuksista EFSA:n tiedekomitea ei löytänyt tarpeeksi tietoa tai ei pystynyt sitä verifioimaan, jotta kasvit olisi voitu sisällyttää varsinaiseen luetteloon. Liitteen B kasveista puolestaan EFSA:n tiedekomitea ei kyennyt tunnistamaan mahdollisia haitta-aineita tai muita syitä liittää kasvi mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävien kasvien listalle. (Euroopan elintarvikeeturvallisuusviranomaisen EFSA, hakupäivä 31.5.2013.) Taulukkoon 9 on koottu ne tämän selvityksen yhteydessä esiintyneet luonnonkasvit, jotka sisältyvät EFSA:n yhteenvedoon, joko varsinaiseen luetteloon mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävistä kasveista tai luettelon liitteisiin A tai B.

TAULUKKO 9. Selvityksessä esiintyneet kasvit/kasvinosat, jotka sisältyvät EFSA:n yhteenvedoon mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia yhdisteitä sisältävistä kasveista (Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen EFSA, hakupäivä 31.5.2013)

EFSA: kasvi sisältää yhdisteitä, joilla mahdollisesti haittavaikutuksia	EFSA, liite A: ei tarpeeksi tietoa haitta-aineista	EFSA, liite B: ei tunnistettuja haitta-aineita
Ajuruohot: versot Hierakat: kaikki osat Horsmat: versot Humala: kukinnot Isohirvenjäkälä: sekovarsi Jauhosavikka: lehdet Karhunputket: hedelmät, juuret Kataja: hedelmät, lehdet Kehäkukka: kukat Kumina: hedelmät Käenkaalit: versot Lutukka: versot Maahumala: versot Niittyhumala: kukinnot Pajut: kuori, nuput, kukinnot, lehdet Peltoemäkki: versot Pitkälehtikihokki: versot Purasruohot: versot Pyöreälehtikihokki: versot Rantaminttu: versot Siankärsämö: versot Sianpuolukka: lehdet Tuomet: hedelmät, lehdet, siemenet Vadelma: lehdet	Isomaksaruoho	Ahomansikka: versot Heinäratamo: lehdet, siemenet Hieskoivu: lehdet Isotakiainen Juolavehnä Kallioimarre: juuret, juurakko Kamomillasaunio: kukat Keto-orvokki: kukat, lehdet Koiranruusu Kultapiisku Maarianohdake: siemenet, kukinnot Mesiangervo: versot Metsälehmus Mustaherukka Mustikka: lehdet Mänty: rungon pihka-öljy Nokkonen: versot Peltokorte: versot Pelto-orvokki Piharatamo: lehdet, siemenet Pihatähtimö: kaikki osat Pihlaja: hedelmät Poimulehdet: versot Puolukka: lehdet Rauduskoivu: lehdet Ruusujuuri Soikkoratamo: lehdet, siemenet Tunturipoimulehti Valkopeippi Voikukat

EFSA:n yhteenvedon mukaan useiden tässä luvussa käsiteltyjen kasvien on raportoitu sisältävän mahdollisesti terveydelle haitallisia aineita. Tämä ei kuitenkaan välttämättä aiheuta ko. kasville/kasvinosalle käyttökieltoa elintarvikkeena, kuten voidaan päätellä siitä, että esimerkiksi luettelosta löytyvän kuminan hedelmien käyttö elintarvikkeissa on sallittua. Runsas kasvilajien määrä EFSA:n yhteenvedon liitteessä B kuvastanee eri maiden riskinarviointikäytäntöjen erilaisuutta. Mitä ilmeisimmin eri jäsenmaat luokittelevat haitallisuutta erilaisin perustein, koska

EFSA:n tiedekomitea ei ko. kasveille pystynyt todentamaan syitä liittää niitä haitallisia yhdisteitä sisältävien kasvien listalleen, vaikka niiden käytössä onkin rajoituksia joissakin jäsenvaltioissa tai käyttö elintarvikkeissa on jopa kokonaan kielletty. Yhdenmukaisuutta kaivattaisiin EU-maiden käytänteiden yhtenäistämiseksi.

Taulukossa 10 on esitetty EFSA:n yhteenvetoluettelossa mainitut tämän selvityksen piiriin kuuluneet kasvilajit sekä niissä esiintyvät mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavat yhdisteet. Kasvien luontaisesti sisältämät aineet, joilla saattaa olla terveydellisiä haittavaikutuksia, voivat kemialliselta luonteeltaan olla hyvin erilaisia. Nämä yhdisteet ovat usein kasvien sekundäärimetabolian tuotteita, esimerkiksi erilaisia isoprenoideja eli terpeenejä, kasvifenoleja tai alkaloideja. Yhdisteiden laatu, niiden pitoisuudet hyödynnettävässä kasvinosassa sekä käyttömäärät vaikuttavat siihen, aiheuttavatko ne oireita. Tietyille luontaisille haitta-aineille, kuten esimerkiksi kumariinille, on elintarvikelainsäädännössä annettu siedettävän päiväsaannin raja-arvoja. Ihmisten yksilöllisellä herkkyydellä on vaikutusta oireiden esiintymiseen. Osasta kasveja aineiden haitallisia vaikutuksia voidaan vähentää tai kokonaan poistaa oikeilla käsittelymenetelmillä.

TAULUKKO 10. EFSA:n yhteenvedossa esiintyneet selvitykseen sisältyneet kasvilajit ja niiden sisältämät yhdisteet, jotka mahdollisesti aiheuttavat terveydellisiä haittavaikutuksia (Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen EFSA, hakupäivä 31.5.2013)

Kasvilaji	Kasvinosa	Tarkkailtavat yhdisteet
Ajuruohot	Versot	Eteeristen öljyjen erilaiset yhdisteet, kuten monoterpeenieetterit, esim. eukalyptoli
Hierakat	Kaikki osat	Hydroksiantraseenijohdannaiset Oksalaatit
Horsmat	Versot	Jotkut lajit voivat sisältää makrosyklisiä ellagitanniineja (oenothain A, oenothain B [engl.])
Humala	Kukinnot	Flavanonit, esim. 8-prenyylaringeriini
Isohirvenjäkäliä	Sekovarsi	Dibentsofuraanijohdannaiset, esim. usniinihappo Raskasmetalleja
Jauhosavikka	Lehdet	Eteeristen öljyjen monoterpeeniperoksidit, esim. askaridoli
Karhunputket	Hedelmät, juuret	Furanokumariinit, esim. arkangeliini, prangolariini, oxipeucedanin hydrate [engl.], ostsothol [engl.], osthol [engl.]

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Kasvinosa	Tarkkailtavat yhdisteet
Kataja	Hedelmät, lehdet	Eteeristen öljyjen bisykliset monoterpeenit, esim. β -tujoni
Kehäkukka	Kukat	Ei tunnistettu (eläinkokeissa vesi-alkoholiuuttella todettu vaikutuksia raskausaikana)
Kumina	Hedelmät	Eteeristen öljyjen monoterpeeniketoni, esim. (S)-(+)-karvoni
Käenkaalit	Versot	Oksalaatit
Lutukka	Versot	Fenyylietyyliamiinit, esim. tyramiini Oksalaatit
Maahumala	Versot	Pyrrolidiini-alkaloidit linkittyneenä tropaani-tyyppiseen runkoon, esim. hederacinea A [engl.], hederacinea B [engl.] Kukintoja sisältävät osat: monoterpeenieetterit, esim. eukalyptoli
Niittyhumala	Kukinnot	Ei tunnistettu (antiestrogeenista aktiivisuutta)
Pajut	Kuori, nuput, kukinnot, lehdet	Tanniinit Norkot: fytoestrogeenit
Peltoemäkki	Versot	Bentsyyli-isokinoliini-alkaloidit (protoberberiinit), esim. protopiini, sinaktiini, kryptopiini, fumaritiini, sanguinariini
Pitkälehtikihokki	Versot	Naftokinonijohdannaiset, esim. plumbagiini
Purasruohot	Versot	Tyydyttymättömät pyrrolitsidiini-alkaloidit, esim. lykopsamiini, 7-asetyyli-lykopsamiini, amabiliini, supiniini
Pyöreälehtikihokki	Versot	Naftokinonijohdannaiset, esim. plumbagiini
Rantaminttu	Versot	Eteeristen öljyjen monosykliset monoterpeeniketoni, esim. pulegoni sekä bisykliset monoterpeenit, esim. mentofuraani
Siankärsämö	Versot	Eteeristen öljyjen bisykliset monoterpeenit α - ja β -tujoni, kamferi sekä monoterpeenieetteri eukalyptoli
Sianpuolukka	Lehdet	Kinoniglykosidit, esim. arbutiini, metyyliarbutiini
Tuomet	Hedelmät, lehdet, siemenet	Syanogeeniset glykosidit, esim. amygdaliini, prunasiini
Vadelma	Lehdet	Ei tunnistettu (eläinkokeissa todettu vaikutuksia kantavuuteen sekä hedelmällisyyteen)

EFSA:n yhteenvedoluettelossa ei pääsääntöisesti oteta kantaa siihen, millaisia ja kuinka vakavia vaikutuksia kunkin kasvin sisältämällä yhdisteillä ihmisten terveyteen on, saati siihen, pitäisikö kasvilajia välttää käyttämästä kokonaan vaiko käyttää kenties vain rajallisia määriä. Joidenkin EFSA:n yhteenvedossa mainittujen kasvilajien osalta tiedetään kuitenkin muiden tietolähteiden perusteella, että tilapäinen kuuriluontoinen käyttö tai kohtuulliset käyttömäärät pitävät haitta-aineiden määrät niin alhaisina, ettei käytöstä ole vaaraa terveydelle. Tällaisia käyttöä/käyttömääriä koskevia ohjeistuksia löytyy esimerkiksi Myrkytystietokeskuksen

kasviluettelosta ja Luonnonyrttioppaasta (Moisio, Mäkinen & Tuominen 2006), jossa asiantuntijoiden taholta esitellään 29 Suomessa yleisesti käytettyä luonnonyrttiä sekä niiden turvallinen elintarvikekäyttö. Luonnonyrttioppaan mukaan EFSA:n yhteenvedossa esiintyvistä kasveista/kasvinosista esimerkiksi sianpuolukan lehdet soveltuvat sisältämiensä yhdisteiden vuoksi ainoastaan tilapäiseen rohdoskäyttöön. Kasvien käyttöturvallisuuteen liittyen Luonnonyrttioppaassa mainitaan myös, mikäli oppaassa esitellyn kasvin/kasvinosien käyttö saattaa aiheuttaa allergiaoireita tai mikäli kyseisen kasvin käyttöä ei suositella tietyille kuluttajaryhmille kuten raskaana oleville tai munuaissairaille.

HUS:n Myrkytystietokeskuksen kasviluettelossa on listattu myrkyttömiä sekä myrkyllisiä kasveja. On kuitenkin huomioitava, että listauksessa eivät ole mukana kaikki kotimaiset luonnonkasvit. Myrkyttömällä kasveilla tarkoitetaan kasveja, joiden ei ole raportoitu aiheuttaneen myrkytyksiä ihmisille tai eläimille. (Myrkytystietokeskus, hakupäivä 31.5.2013.) Taulukossa 11 on lueteltu ne tämän selvityksen yhteydessä esiintyneet luonnonkasvit, jotka sisältyvät Myrkytystietokeskuksen kasviluetteloon. Myrkytystietokeskus on luokitellut suurimman osan tähän selvitykseen sisällyneistä luonnonkasveista myrkyttömiksi. Muutamia tässä selvityksessä käsitellyistä kasveista on luokiteltu myrkyllisiksi, mutta lähinnä paikallisia ärsytysoireita aiheuttaviksi tai vain harvoin oireita aiheuttaviksi, kun kyse on vähäisestä syötimäärästä. Osa näistäkin tapauksista on vältettävissä kohtuullisilla käyttömäärillä tai oikeilla käsittelymenetelmillä. Vakavia myrkytysoireita aiheuttaviksi ei ole luokiteltu selvityksen kasveista yhtäkään.

*TAULUKKO 11. Selvityksessä esiintyneet kasvit, jotka sisältyvät Myrkytystietokeskuksen kasviluetteloon. *) = Kohtuullisesti käytettynä tai oikein käsiteltynä myrkytön. (Myrkytystietokeskus, hakupäivä 31.5.2013)*

Myrkytön	Myrkyllinen		
	Aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita	Aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle	Mahdollisesti vakava myrkytys ja oireita jo pienen määrän syöneelle
Ajuruohot Herukat Humala Huopaohdake Juolavehänä Juolukka Kallioimarre	Karhunputket Koiranputki Nokkonen Siankärsämö	Hierakat *) Kanerva Kataja *) Kortteet Käenkaalit *) Maahumala Malvat	

(Taulukko jatkuu) Myrkytön	Myrkyllinen		
	Aiheuttaa lähinnä paikallisia ärsytysoireita	Aiheuttaa harvoin oireita pienen määrän syöneelle	Mahdollisesti vakava myrkytys ja oireita jo pienen määrän syöneelle
Kehäkukka Kihokit Kohokit Koivut Krassit Kumina Kuuset Lehmukset Lillukka Linnunkaali Lutukka Maitohorsma Maksaruohot Mesiangervo Männyt Orvokit Osmankäämit Pajut Palsamit Peipit Piharatamo Pihatähtimö Pihlajat Poimulehdet Purasruohot Ratamot Riekonmarja Ruiskaunokki Ruusut Sianpuolukka: marjat Takiaiset Tuoksusauniot Tuomi: marjan malto Vadelma Variksenmarja Voikukat Vuohenputki		Mintut Peltoemäkki Piiskut Puolukka: lehdet Savikat Sianpuolukka Tuomet, ei marjan malto	

Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskus Fimean julkaisema päätös ohjeellisesta lääkeluettelosta (Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskuksen päätös lääkeluettelosta 220/2013) sisältää luettelon Suomessa lääkkeellisessä käytössä olevista rohdoksista. Taulukossa 12 on lueteltu ne tämän selvityksen yhteydessä esiintyneet luonnonkasvit/kasvisuvut, jotka lääkeluettelossa luokitellaan rohdoksiksi. Lääkeluettelon rohdoksia sisältäviä valmisteita voidaan

myydä elintarvikkeina, mikäli valmisteen käyttö perustuu muuhun kuin lääkkeelliseen vaikutukseen eli lääkeluettelossa esiintyminen ei sinällään estä kasvien elintarvikekäyttöä.

TAULUKKO 12. Selvityksessä esiintyneet kasvilajit, jotka sisältyvät lääkeluettelon rohdosliitteeseen (Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskuksen päätös lääkeluettelosta (220/2013), liite 2, hakupäivä 31.5.2013)

Kasvilaji	Kasvinosa, mikäli eritelty
Karhunputket	
Kurkkuyrtti	
Kurkkuyrtti	Kukat, versot
Maarianohdake	
Pajut	Kuori
Sianpuolukka	
Väinönputki	

7 ELINTARVIKEKÄYTÖN KANNALTA MERKITTÄVIMMÄT LUONNONKASVIT SUOMESSA

7.1 Tutkimustulokset

Villikasvien merkittävyyttä elintarvikekäytössä arvioitiin sekä kasvilajikohtaisesti että kasvinosakohtaisesti kartoittamalla kohdeyritysten luonnonkasvien käyttöä. Elintarvikekäytöllä tarkoitetaan tässä sekä tavanomaista elintarvikekäyttöä että ravintolisäkäyttöä. Kasvin/kasvinosan tavanomaiseksi elintarvikekäytöksi luetaan tässä selvityksessä kasvin/kasvinosan hyödyntäminen ihmisravintona joko tuoreena tai kypsennettynä sekä käyttö erilaisissa säilykkeissä, jalosteissa, teesekoituksissa, mausteissa ja/tai annoskoristeena.

Taulukossa 13 on esitetty kyselyvastausten sekä kohderyhmään kuuluneiden yritysten internetsivuilla esiteltyjen tuotteiden perusteella ilmenneet luonnonkasvien elintarvikekäyttömainintojen lukumäärät kasvilajeittain. Luvuissa ovat yritysten vastausten lisäksi mukana luonnontuotealan hanketoimijoilta (2 henkilöä) saadut vastaukset. Selvityksessä pyrittiin kartoittamaan nimenomaan elintarvikekäyttöön hyväksymättömien kasvien/kasvinosien käyttöä sekä kaupallista merkittävyyttä, mistä syystä laskelmiin ei sisällytetty mainintoja elintarvikkeissa sallittujen kasvien/kasvinosien (esim. nokkosen lehdet) käytöstä. Laskelmiin kuitenkin sisällytettiin yritysten kasvilajimaininnat, joissa ei ollut tarkempaa kasvinosakohtaista tietoa (esim. mainitaan nokkosen käyttö). Toisin sanoen luvuissa on todennäköisesti mukana myös elintarvikekäytössä sallittuja kasvinosia. Vastausten kattavuus vaihteli suuresti kohdeyritysten kesken, koska osa yrityksistä ei vastannut kyselyyn, ja näissä tapauksissa saatavilla olevat tiedot jouduttiin etsimään yritysten internetsivuilta (liite 2). Internetsivuja tutkimalla ei välttämättä saatu tietoja yrityksen kaikista tuotteista.

Tietyillä kasveilla tulokset on ilmoitettu kasvilajikohtaisten tietojen lisäksi myös kasvisuvuittain, sillä huomattavassa osassa vastauksia eräiden tiettyjen kasvisukujen kohdalla lajeja ei mainittu erikseen. Tällaisia usein vain suvuttaisia käyttömainintoja keränneitä kasveja olivat esimerkiksi apilat, koivut ja suolaheinät.

TAULUKKO 13. Luonnonkasvien elintarvikekäyttö kasvilajeittain (n=45)

Kasvilaji	Kasvilajimainintojen lkm
Maitohorsma	28
Koivut yht.	24
Hieskoivu	9
Rauduskoivu	8
Vaivaiskoivu	5
Mesiangervo	22
Siankärsämö	22
Mustaherukka	19
Nokkonen	19
Vadelma	19
Kanerva	15
Kehäkukka	15
Mustikka	15
Voikukka	15
Väinönputki	14
Pihlaja	13
Apilat yht.	12
Puna-apila	10
Valkoapila	7
Poimulehdet	12
Kamomillasaunio	10
Kataja	9
Kultapiisku	9
Mänty	9
Ruusut	9
Lakka	8
Puolukka	8
Ratamot yht.	8
Piharatamo	5
Heinätatamo	3
Vuohenputki	7
Kumina	6
Orvokit yht.	6
Keto-orvokki	5
Pelto-orvokki	2
Peltokorte	6
Suolaheinät yht.	6
Ahosuolaheinä	5
Niittysuolaheinä	3
Ahomansikka	5
Juolavehänä	5
Maarianheinät yht.	5
Lännenmaarianheinä	2
Niittymaarianheinä	3

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Kasvilajimainintojen lkm
Pihatähtimö	5
Ruusujuuri	5
Hapro	4
Karhunputki	4
Kuusi	4
Pajut yht. Kiiltopaju	4 2
Pihasaunio	4
Ruiskaunokki	4
Variksenmarja	4
Ampiaisyrtti	3
Humala	3
Isohirvenjäkäli	3
Käenkaali	3
Mesimarja	3
Rantaminttu	3
Takiaiset	3
Jauhosavikka	2
Juolukka	2
Kallioimarre	2
Kangasajuruoho	2
Krassit	2
Lillukka	2
Lutukka	2
Maahumala	2
Niittyhumala	2
Peltokanankaali	2
Poimuhierakka	2
Isomaksaruoho	1
Koiranputki	1
Kurkkurytti	1
Kylämalva	1
Maarianohdake	1
Nukkahorsma	1
Sianpuolukka	1
Tuomi	1

Yritys- ja toimijakyselyssä tiedusteltiin luonnonkasvien elintarvikekäytön lisäksi myös alalla toimivien näkemyksiä kaupallisen elintarvikekäytön kannalta merkittävimmistä luonnonkasvilajeista. Vastaukset saatiin yhteensä kahdeksaltatoista henkilöltä ja tulokset on

esitetty taulukossa 14. Myöskään tässä kyselyssä vastausmahdollisuuksia ei rajattu, joten laskelmiin todennäköisesti sisältyy myös elintarvikekäytössä sallittuja kasveja/kasvinosia.

TAULUKKO 14. Kyselyssä merkittävimpinä pidetyt kasvilajit (n=18)

Kasvilaji	Mainintojen lkm
Nokkonen	13
Maitohorsma	11
Siankärsämö	11
Voikukka	10
Mesiangervo	9
Mustikka	9
Väinönputki	9
Kuusi	8
Puolukka	6
Apilat yht.	5
Puna-apila	3
Valkoapila	1
Koivut	5
Mustaherukka	5
Poimulehdet	5
Lakka	4
Kanerva	4
Vadelma	4
Ampiaisyrtti	3
Kataja	3
Maarianheinät	3
Niittymaarianheinä	2
Pihlaja	3
Ruusujuuri	3
Humala	2
Isohirvenjäkälä	2
Kamomillasaunio	2
Kehäkukka	2
Kultapiisku	2
Mänty	2
Orvokit yht.	2
Lapinorvokki	1
Peltokorte	2
Pihasaunio	2
Rantaminttu	2
Ruiskaunokki	2
Ruusut	2

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Mainintojen lkm
Sianpuolukka	2
Vuohenputki	2
Ahomansikka	1
Ajuruoho	1
Hapro	1
Huopaohdake	1
Juolavehnä	1
Kumina	1
Kurkkuyrtti	1
Käenkaali	1
Mesimarja	1
Nukkahorsma	1
Pajut	1
Pihatähtimö	1
Pohjansinivalvatti	1
Ratamot yht.	1
Heinäratamo	1
Riekonmarja	1
Suolaheinät	1

Taulukossa 15 on esitetty kasvinosittain luonnonkasvien elintarvikekäyttömainintojen lukumäärät sekä tavanomaisen elintarvikekäytön että ravintolisäkäytön osalta. Luvuissa ovat mukana myös luonnontuotealan hanketoimijoilta (2 henkilöä) saadut vastaukset. Taulukon luvuissa eivät ole mukana maininnat, joissa kasvinosaa ei tarkennettu, eivätkä kasvinosat, jotka on jo hyväksytty tavanomaiseen elintarvikekäyttöön. Myöskään kasvinosat, joilla ilmeni ainoastaan jo hyväksyttyä ravintolisäkäyttöä, eivät ole mukana taulukossa 15.

TAULUKKO 15. Luonnonkasvilajien elintarvikekäyttö kasvinosakohtaisesti (n=31). FS = kyseisen kasvinosan käyttö ravintolisissä on hyväksytty.

Kasvilaji	Kasvinosa	Elintarvikekäyttö- mainintojen lkm	Ravintolisäkäyttö- mainintojen lkm
Maitohorsma	kukat	18	5
Maitohorsma	lehdet	16	6
Mesiangervo	kukat	16	FS
Koivut yht.	lehdet	15	
Hieskoivu		8	FS
Rauduskoivu		7	FS
Vadelma	lehdet	15	FS

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Kasvinosa	Elintarvikekäyttö- mainintojen lkm	Ravintolisäkäyttö- mainintojen lkm
Mustaherukka	lehdet	13	FS
Mesiangervo	lehdet	11	FS
Kanerva	kukat	9	FS
Siankärsämö	kukat	9	FS
Mustikka	lehdet	7	FS
Poimulehdet	lehdet	7	FS
Siankärsämö	lehdet	7	1
Pihlaja	lehdet	6	FS
Kamomillasaunio	kukat	5	FS
Kataja	kerkät	5	FS
Voikukka	kukat	5	FS
Apilat yht.	kukat	5	
Puna-apila		5	FS
Valkoapila		3	3
Koivut yht.	mahla	5	
Hieskoivu		1	FS
Rauduskoivu		1	FS
Ahomansikka	lehdet	4	FS
Kultapiisku	kukat	4	1
Mänty	kerkät	4	FS
Puolukka	lehdet	4	FS
Isohirvenjäkäliä	maanpäälliset osat	3	FS
Juolavehnä	juuret	3	FS
Kehäkukka	kukat	3	FS
Lakka	lehdet	3	
Maitohorsma	versot	3	FS
Nokkonen	siemenet	3	FS
Orvokit yht.	kukat	3	
Keto-orvokki		1	FS
Pelto-orvokki		1	
Ruusut	terälehdet	3	2
Voikukka	nuput	3	1
Voikukka	juuret	3	FS
Apilat yht.	lehdet	2	
Puna-apila		2	1
Valkoapila		1	
Kallioimarre	juuret	2	1
Kehäkukka	terälehdet	2	FS
Kumina	lehdet	2	1
Maarianheinät	versot	2	
Niittymaarianheinä		2	
Nokkonen	versot	2	FS
Peltokorte	koko yrtti	2	FS
Poimulehdet	kukat	2	

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Kasvinosa	Elintarvikekäyttö- mainintojen lkm	Ravintolisäkäyttö- mainintojen lkm
Ratamot yht.	lehdet	2	
Heinäratamo		1	FS
Piharatamo		2	FS
Ruusut	kukat	2	
Siankärsämö	koko yrtti	2	FS
Suolaheinät yht.	nuppuiset kukinnot	2	
Ahosuolaheinä		2	
Niittysuolaheinä		1	
Takiaiset	juuret	2	FS
Apilat yht.	kukinnot	1	
Puna-apila		1	
Hapro	lehdet	1	
Krassit	lehdet	1	
Krassit	kukat	1	
Kultapiisku	lehdet	1	1
Kylämalva	kukka	1	
Käenkaali	lehdet	1	FS
Käenkaali	kukat	1	
Lillukka	lehdet	1	1
Maitohorsma	varret	1	1
Mesiangervo	versot	1	FS
Mesimarja	versot	1	
Mesimarja	kukat	1	
Mustikka	versot	1	FS
Mustikka	kukat	1	1
Mänty	pettu (jälsi, nila)	1	1
Mänty	neulainen	1	FS
Nokkonen	kukat	1	FS
Peltokanankaali	versot	1	FS
Pihatähtimö	versot	1	FS
Pihlaja	silmut	1	
Pihlaja	kukat	1	FS
Poimuhierakka	juuret	1	FS
Poimulehdet	kukkavarret	1	
Poimulehdet	versot	1	FS
Rantaminttu	lehdet	1	FS
Rantaminttu	kukat	1	FS
Rantaminttu	versot	1	FS
Ruusut	nuput	1	
Pihasaunio	versot	1	
Pihasaunio	kukat	1	
Siankärsämö	kukinnot	1	FS
Sianpuolukka	lehdet	1	FS

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Kasvinosa	Elintarvikekäyttö- mainintojen lkm	Ravintolisäkäyttö- mainintojen lkm
Suolaheinät yht.	versot	1	
Niittysuolaheinä		1	FS
Ahosuolaheinä		1	FS
Suolaheinät yht. **)	lehdet	1	
Ahosuolaheinä		1	FS
Vadelma	versot	1	FS
Vadelma	kukat	1	
Voikukka	siemenet	1	1
Vuohenputki	lehdet	1	FS
Vuohenputki	versot	1	FS
Väinönputki	juuret	1	FS
Väinönputki	kaikki osat	1	
Väinönputki	siemenet	1	FS
Ruusujuuri	juuret	1	FS
Tuomi	kukat	1	
Mustikka	marjauute		2
Koivut yht.	tuhka		1
Hieskoivu			1
Lakka	siemenet		1
Pajut	kuori		1
Puolukka	marjauute		1
Ratamot yht.	versot		1
Heinäratamo			1
Ratamot yht.	siemenet		1
Heinäratamo			1

**) Niittysuolaheinän lehdet on hyväksytty tavanomaiseen elintarvikekäyttöön.

Tiettyjen kasvilajien osalta osassa elintarvikekäyttömaininnoista ei tarkennettu, mitä kasvinosaa käyttö koski. Taulukossa 16 on esitetty ko. kasvilajit sekä tarkentamattomien mainintojen lukumäärät. Luvuissa ovat mukana myös luonnontuotealan hanketoimijoilta (2 henkilöä) saadut vastaukset. Koska kasvinosia ei ole tarkennettu, on mukana todennäköisesti sekä uuselintarvikkeeksi että ei-uuselintarvikkeeksi luokiteltavia kasvinosia. Seuraavien kasvien kohdalla on mahdollista, että osa taulukon 16 kasvimaininnoista koskee ei-uuselintarvikkeeksi luokiteltua kasvinosaa: nokkonen, väinönputki, mustaherukka, mustikka, pihlaja, voikukka, kumina, lakka, kuusi, ruiskaunokki, kataja, kaarnikka, puolukka, ruusut, niittysuolaheinä, humala, kangasajuruoho, vadelma, ahomansikka, juolukka, mesimarja, mänty, kurkkuyrtti.

Seuraavien kasvien kohdalla puolestaan osa taulukon 16 kasvimaininnoista voi koskea ravintolisissä ei-uuselintarvikkeeksi luokiteltua kasvinosaa: väinönputki, kehäkukka, mesiangervo,

siankärsämö, kanerva, mustikka, ratamot, kataja, kuusi, poimulehdet, kultapiisku, peltokorte, puolukka, ruusujuuri, ruusut, humala, juolavehnä, karhunputki, kurkkuyrtti, maarianohdake.

TAULUKKO 16. Luonnonkasvien elintarvikekäyttö, jossa kasvinosaa ei tarkennettu (n=26).
FS = kyseisen kasvin käyttö ravintolisissä on hyväksytty.

Kasvilaji	Kasvinosa	Elintarvikekäyttö- mainintojen lkm	Ravintolisäkäyttö- mainintojen lkm
Nokkonen	ei ilm.	16	FS
Väinönputki	ei ilm.	11	1
Kehäkukka	ei ilm.	9	2
Koivut yht.	ei ilm.	9	
Hieskoivu		1	
Rauduskoivu		1	
Vaivaiskoivu		5	
Maitohorsma	ei ilm.	7	
Siankärsämö	ei ilm.	7	3
Apilat yht.	ei ilm.	6	
Puna-apila		4	
Valkoapila		3	
Mesiangervo	ei ilm.	6	1
Mustaherukka	ei ilm.	6	
Mustikka	ei ilm.	6	1
Pihlaja	ei ilm.	6	
Voikukka	ei ilm.	6	
Kamomillasaunio	ei ilm.	5	FS
Kanerva	ei ilm.	5	1
Kataja	ei ilm.	5	1
Ratamot yht.	ei ilm.	5	2
Heinäratamo		1	1
Piharatamo		3	1
Vuohenputki	ei ilm.	5	FS
Kumina	ei ilm.	4	
Lakka	ei ilm.	4	
Orvokit yht.	ei ilm.	4	
Keto-orvokki		4	
Pelto-orvokki		1	
Kultapiisku	ei ilm.	4	1
Kuusi	ei ilm.	4	1
Pihatähtimö	ei ilm.	4	FS
Poimulehdet	ei ilm.	4	1
Ruiskaunokki	ei ilm.	4	

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Kasvinosa	Elintarvikekäyttö- mainintojen lkm	Ravintolisäkäyttö- mainintojen lkm
Suolaheinät yht.	ei ilm.	4	
Ahosuolaheinä		3	
Niittysuolaheinä		2	
Variksenmarja	ei ilm.	4	
Ampiaisyrtti	ei ilm.	3	
Hapro	ei ilm.	3	
Maarianheinät yht.	ei ilm.	3	
Lännenmaarianheinä		2	
Niittymaarianheinä		1	
Pajut yht.	ei ilm.	3	
Kiiltopaju		2	
Peltokorte	ei ilm.	3	2
Pihasaunio	ei ilm.	3	
Puolukka	ei ilm.	3	1
Ruusujuuri	ei ilm.	3	2
Vadelma	ei ilm.	3	
Humala	ei ilm.	2	1
Jauhosavikka	ei ilm.	2	1
Juolavehnä	ei ilm.	2	1
Juolukka	ei ilm.	2	
Kangasajuruoho	ei ilm.	2	
Karhunputki	ei ilm.	2	1
Käenkaali	ei ilm.	2	
Lutukka	ei ilm.	2	
Maahumala	ei ilm.	2	
Mesimarja	ei ilm.	2	
Niittyhumala	ei ilm.	2	
Ruusut	ei ilm.	2	1
Ahomansikka	ei ilm.	1	
Isomaksaruoho	ei ilm.	1	
Koiranputki	ei ilm.	1	
Krassit	ei ilm.	1	
Lillukka	ei ilm.	1	
Mänty	ei ilm.	1	
Nukkahorsma	ei ilm.	1	
Peltokanankaali	ei ilm.	1	
Poimuhierakka	ei ilm.	1	
Rantaminttu	ei ilm.	1	
Takiaiset	ei ilm.	1	
Kurkkuyrtti	ei ilm.		1
Maarianohdake	ei ilm.		1

Selvityksessä ilmenneen luonnonkasvien tavanomaisen elintarvikekäytön (= muu kuin ravintolisäkäyttö) jakautuminen erilaisten käyttötapojen kesken on esitetty kasvilajeittain liitteessä 4 ja kasvinosakohtaisesti liitteessä 5. Tietyillä kasveilla tee- ja/tai maustekäyttö painottuu selvästi suhteessa muuhun tavanomaiseen elintarvikekäyttöön. Tämän selvityksen perusteella tällaisia kasveja/kasvinosia vaikuttaisivat olevan esimerkiksi kamomillasaunio (kukat), kanerva (kukat), kultapiisku (kukat) sekä mesiangervo (lehdet). Kanervan kohdalla mainittiin kuitenkin useamman kerran myös käyttö annoskoristeena, vaikkakaan näissä maininnoissa kasvinosaa ei yleensä tarkennettu. Tee-/yrttijuoma- ja/tai maustekäyttö on runsasta myös mm. koivuilla (lehdet), maitohorsmalla (kukat, lehdet), mesiangervolla (kukat), mustaherukalla (lehdet), mustikalla (lehdet), pihlajalla (lehdet), siankärsämöllä (kukat, lehdet) sekä vadelmalla (lehdet), mutta näillä kasveilla/kasvinosilla ilmeni myös muita käyttötarkoituksia yksittäisiä mainintoja runsaammin.

Luonnonkasvien tavanomaiset elintarvikekäyttömuodot jakautuivat tässä selvityksessä kohdeyritysten välille taulukossa 17 esitetyllä tavalla. Yleisimmin yritysten tuotevalikoimaan kuuluivat erilaiset yrttiteet/-juomat, –mausteet sekä villikasvijalosteet/säilykkeet. Kyseiset painotukset johtunevat kohdeyritysten toimialajakaumasta, jossa yleisin päätoimiala oli teollisuus (taulukko 3; liite 2). Mikäli vastauksia olisi saatu enemmän ravintola- ja majoitusalojen yrityksiltä, elintarvikekäyttötapojen jakauma ja siten todennäköisesti myös hyödynnettävien kasvilajien jakauma olisivat olleet erilaiset.

TAULUKKO 17. Yritysten lukumäärät elintarvikekäyttömuotoa kohden (n=35)

Tee	Mauste	Tuoreena salaatit ym.	Kypsennettynä ruoka, leivonta	Koristeena annoksissa	Säilyke/jaloste
24	16	10	10	9	22

7.2 Johtopäätökset

Verrattaessa kasvilajeittain luonnonkasvia käyttävien yritysten määrää (taulukko 13) sekä kyselyssä saatuja mielipiteitä merkittävimmistä kasvilajeista (taulukko 14) havaittavissa ei ole merkittävää hajontaa. Molemmista listoista viidentoista useimmin mainitun kasvilajin joukkoon mahtuvat taulukossa 18 esitetyt kasvilajit/-suvut.

TAULUKKO 18. Kasvilajit, jotka vaikuttavat merkittävimmillä kyselyn sekä kasvilajia hyödyntävien yritysten lukumäärän perusteella

Merkittäviä kasvilajeja		
Kanerva	Mustaherukka	Siankärsämö
Koivut	Mustikka	Vadelma
Maitohorsma	Nokkonen	Voikukka
Mesiangervo	Poimulehdet	Väinönputki

Osa näistä merkittävimiksi lasketuista kasvilajeista on jo tässä selvityksessä läpikäytyjen luetteloiden perusteella tietyiltä osiltaan hyväksytty tavanomaiseen elintarvikekäyttöön eli luokiteltu ei-uuselintarvikkeiksi. Nämä kasvit/kasvinosat on esitetty taulukossa 19. Kaikissa taulukossa 18 luetelluissa merkittäviksi katsotuissa kasveissa on lisäksi kasvinosia, joita ei ravintolisäkäytössä lueta uuselintarvikkeiksi. Ravintolisissä sallitut kasvinosat kullakin kasvilla on esitetty luvussa 6 asianomaisten kasvilajien kohdalla sekä elintarvikekäyttöselvityksessä ilmenneiden hyödynnettyjen kasvinosien osalta taulukossa 15.

TAULUKKO 19. Merkittävimmillä vaikuttavien kasvilajien kasvinosat, jotka on tutkittujen luetteloiden perusteella hyväksytty elintarvikekäyttöön

Kasvilaji	Kasvinosa	Kasvilaji	Kasvinosa
Mustikka	Hedelmät	Vadelma	Hedelmät
Mustaherukka	Hedelmät	Voikukka	Lehdet
Nokkonen	Lehdet	Väinönputki	Lehdet, ruoti, varsi

Koska tarkastelu on uuselintarvikeluokittelussa suoritettava kasvinosakohtaisesti, yrityskyselyssä tiedusteltiin yritysten luonnonkasvien käyttöä kasvinosittain. Sekä kyselyvastauksissa että internetsivuillaan useat yritykset ilmoittivat käyttötietoja kuitenkin ainoastaan kasvilajeittain (taulukko 16). Kaikkien merkittäviksikään nähtyjen kasvilajien kohdalla suuri osa vastaajista ei ilmoittanut tarkasti käyttämäänsä kasvinosaa, esimerkkeinä mainittakoon nokkonen ja väinönputki. Koska näillä kasveilla tiettyjen kasvinosien käyttö on nykyiselläänkin sallittua elintarvikkeissa (nokkosella lehdet, väinönputkella lehtien lisäksi ruodit ja varret eli myös versot), voitaneen olettaa, että elintarvikekäyttö painottuu ainakin jonkin verran ko. kasvinosiin. Tätä päätelmää tukivat useiden yritysten kyseisiä kasvilajeja koskeneet maininnat, joissa

hyödynnetyksi kasvinosaksi ilmoitettiin nimenomaan elintarvikekäyttöön jo hyväksytyjä kasvinosia (taulukko 20). Perinteisesti väinönputkesta on Lapissa kuitenkin hyödynnetty ravintona koko kasvi, myös juuret.

TAULUKKO 20. Nokkosen ja väinönputken käyttömaininnat kasvinosittain (n=45)

NOKKONEN		VÄINÖNPutki	
Mainittu kasvinosa	Vastausten lkm	Mainittu kasvinosa	Vastausten lkm
ei käyttömainintaa	17	ei käyttömainintaa	25
kasvinosaa ei tarkennettu	16	kasvinosaa ei tarkennettu	11
lehdet *)	9	lehdet **)	5
lehdet *) +siemenet	1	versot **)	1
lehdet *) +versot+siemenet	1	juuret	1
versot+siemenet+kukat	1	siemenet	1
		koko kasvi	1

*) Nokkosen lehdet hyväksyty elintarvikekäyttöön. **) Väinönputken lehdet, ruodit ja varret hyväksyty elintarvikekäyttöön.

Tämän selvityksen kohderyhmän villikasvien hyödyntämisen perusteella merkittäviksi luonnonkasveiksi ja kasvinosiksi, jotka vaativat elintarvikekäytön hyväksymiseksi lisäselvityksiä, on arvioitu taulukossa 21 esitetyt kasvit/kasvinosat. Kasvinosakohtaisen merkittävyyden arviointi pohjautuu pääasiassa yrityskartoituksessa saatuihin kasvinosan käyttömainintoihin sekä kyselyyn vastanneiden näkemyksiin kaupallisesti merkittävimmistä luonnonkasvilajeista. Kasvilajit on taulukossa 21 pyritty edelleen jaottelemaan ryhmiin merkittävyytensä mukaisesti (ryhmä 1 = merkittävimmät kasvit/kasvinosat eli suurin prioriteetti jne.). Kasvinosia tarkentamattomien mainintojen suuren osuuden (taulukko 16) ja vähäisten kasvinosakohtaisesti tarkennettujen mainintojen (taulukko 15) vuoksi nokkosen tai väinönputken elintarvikekäyttöön vielä virallisesti hyväksymättömiäkään kasvinosia ei sisällytetty kasvinosakohtaiseen kaupallisesti merkittävimpien lisäselvityksiä kaipaavien luonnonkasvien luetteloon. Perusteena päätökselle oli, että kyseisten kasvien käytön oletettiin painottuvan tavanomaiseen elintarvikekäyttöön jo hyväksytyihin kasvinosiin, joita nokkosella ovat lehdet ja väinönputkella lehdet, ruodit sekä varret (taulukko 20). Kasvin/kasvinosan elintarvikekäyttöhyväksyntähän kertoo olemassa olevasta käyttöhistoriasta, ja mielestäni on luontevaa olettaa myös nykykäytön olevan runsainta

perinteisesti käytössä olleilla kasvinosilla. Lisäpontta päätökselle antoi seikka, että ko. kasveilla ravintolisäkäyttökin on sangen vapaata (nokkonen: kaikki osat; väinönputki: hedelmät, juuret, juurakko), ja tässä selvityksessä ko. kasvien kasvinosakohtaisesti tarkentamattomista maininnoista suuri osa liittyi tee- ja maustekäyttöön (liite 5). Pienimuotoinen käyttö ravintolisäkäyttöön hyväksytyillä ja tunnetusti käyttöhistoriaa omaavilla kasvinosilla saattaa olla mahdollista hyväksyä kansallisella tasolla Suomen viranomaisen omalla päätöksellä. Asia tulee selvittää elintarviketurvallisuusvirasto Eviralta.

TAULUKKO 21. Tämän selvityksen kohderyhmän perusteella tavanomaisen elintarvikekäytön kannalta merkittävimmiltä vaikuttavat käyttöhistorian todentamista tai muita lisäselvityksiä kaipaavat luonnonkasvilajit ja kasvinosat. () = Myös ko. kasvinosalla ilmeni elintarvikekäyttöä.

Kasvilaji	Kasvinosa
Ryhmä 1:	
Maitohorsma	Kukat, lehdet (versot, varret)
Mesiangervo	Kukat, lehdet (versot)
Mustaherukka	Lehdet
Siankärsämö	Kukat, lehdet (koko yrtti, kukinnot)
Vadelma	Lehdet (versot, kukat)
Ryhmä 2:	
Hies- ja rauduskoivu	Lehdet, mahla
Kanerva	Kukat
Mustikka	Lehdet (versot, kukat)
Poimulehdet	Lehdet (kukat, kukkavarret, versot)
Voikukka	Kukat (nuput, juuret, siemenet)
Ryhmä 3:	
Kamomillasaunio	Kukat
Kataja	Kerkät
Pihlaja	Lehdet (kukat, silmut)
Puna-apila	Kukat (kukinnot, lehdet)

Tämän opinnäytetyön kohdeyrityksissä oli huomattavan runsaasti elintarvikkeiden jalostajia sekä kasvinviljelyä harjoittavia tiloja suhteessa esimerkiksi ravintola-alan yrityksiin (liite 2). Mitä ilmeisimmin yrityksen toimialalla on suuri vaikutus siihen, millä tavoin luonnonkasveja hyödynnetään (taulukko 17). Kohdeyritysten villikasvien elintarvikekäyttö painottui tässä selvityksessä selkeästi erilaisiin yrttiteeseikoituksiin, -mausteisiin sekä säilykkeisiin/jalosteisiin.

Oletettavasti juuri teekäytön yleisyys kohdeyrityksissä mahdollisti sen, että tietyt kasvit/kasvinosat nousivat merkittävien kasvien/kasvinosien joukkoon (taulukko 21). Tämän selvityksen perusteella tee- ja/tai maustekäyttö painottuu suhteessa muuhun käyttöön esimerkiksi kamomillasauzion kukilla, mesiangervon lehdillä sekä kanervan kukilla (liitteet 4 ja 5). Kanervalla ilmeni teekäytön lisäksi yksittäisiä mainintoja runsaammin myös tiettyjä muita käyttötapoja, erityisesti ravintolakäyttöä annoskoristeena, mutta kasvinosaa ei yleensä näissä maininnoissa tarkennettu. On syytä pohtia, ovatko myöskin vadelman, mustikan sekä pihlajan lehdet kuitenkin enimmäkseen teekäytössä, vaikka niille tämän selvityksen puitteissa ilmenikin hiukan aiemmin mainittuja tee- ja/tai maustekäyttöön painottuneita kasvilajeja/kasvinosia enemmän myös muuntyyppistä elintarvikekäyttöä (liitteet 4 ja 5).

Eviran näkemyksen mukaan tee- tai maustekäyttö ei riitä todentamaan merkittävää käyttöhistoriaa elintarvikkeena eli ainoastaan todennetulla tee- tai maustekäytöllä ennen vuotta 1997 ei voida välttää kasvin/kasvinosan uuselintarvikestatusta. Kansallisesti on kuitenkin mahdollista poiketa yleisestä EU:n uuselintarvikestatuslinjauksesta. Tee-, mauste- tai muun vastaavan pienimuotoisen käyttöhistorian todentaminen voi vaikuttaa siten, että kasvin rajoitettu pienimittakaavainen käyttö sallitaan ko. tuoteryhmässä Suomen viranomaisten kansallisella päätöksellä. Tämä tulkinta ei viranomaisten mukaan kuitenkaan päde muualla EU:ssa. Elintarvikeeturvallisuusvirasto Eviran internetsivuilla mainitaan esimerkiksi pakuri, jonka käyttö on EU-tasolla sallittu ainoastaan ravintolisissä, mutta Suomessa myös niihin verrattavissa olevassa pienimittakaavaisessa käytössä eli esimerkiksi tee- ja maustetyyppisissä tuotteissa. (Elintarvikeeturvallisuusvirasto Evira 2011b, hakupäivä 29.7.2013; Viljakainen 8.2.2013, sähköpostiviesti.) Tällä hetkellä vain ravintolisäkäyttöön virallisesti hyväksytyistä luonnonkasveista ainoastaan peltokorte on todennetun käyttöhistoriansa perusteella pakuria vastaavalla tavalla hyväksytty Suomessa kansallisesti myös ravintolisäkäyttöä vastaavaan pienimuotoiseen elintarvikekäyttöön. Muiden tee- ja/tai maustekäyttöhistoriaa omaavien kasvien/kasvinosien osalta käyttöhistoria tulee pystyä todentamaan dokumentein, jolloin Evira sallii vastaavan käytön kansallisella tasolla myös nykyisin. (Viljakainen 24.9.2013, sähköpostiviesti.)

Vastaavalla logiikalla myös muu luonnonkasvien pienimuotoinen käyttö vaatii käyttöhistorian todentamisen kyseisessä tuoteryhmässä, jotta nykykäyttö hyväksytään Suomen viranomaisten taholta. Käyttöhistorian selvittämiskaavat pätevät siis tältä osin myös esimerkiksi villikasvien käyttöön ravintoloiden annoskoristeina. Tässä selvityksessä esiin tulleita annoskoristeinakin

hyödynnettyjä luonnonkasveja ovat mm. apilat, hapro, kanerva, kehäkukka, käenkaali, maitohorsma, orvokit, pihlaja, poimulehti, siankärsämö sekä voikukka. Kyselyn ulkopuolelta ilmeni myös palleroporonjäkälän käyttöä ravintola-annoksissa. Useissa tapauksissa koristeena hyödynnettävä kasvinosa on kukka, mutta myös lehtiä ja muita kasvinosia käytetään. (liitteet 4 ja 5.)

Kohdeyritysten toimialajakaumalla (liite 2) oli suuri vaikutus selvityksen lopputulemaan, sillä esimerkiksi ravintoloiden ja elintarvikejalostajien kesken on eroja siinä, miten ja mitä villikasveja hyödynnetään. Toimialajakaumasta johtuen voidaan olettaa, etteivät esim. pihatähtimö (maanpäälliset ruohomaiset osat), suolaheinät (kukinnot, versot, ahosuolaheinän lehdet), vuohenputki (versot, lehdet) ym. villiruokaan panostavien ravintoloiden ruokalistoilta kuuluvat tunnetut villivihannekset nousseet selvityksessä esille varmastikaan siinä määrin kuin niitä todellisuudessa ravintola-alalla Suomessa nykyisin hyödynnetään. Ravintoloiden villikasvien käyttö vaikuttaa jo tämänkin selvityksen perusteella olevan sangen monipuolista: kasvilajivalikoima on laaja ja kasveilla on runsaasti erilaisia hyödyntämistapoja aina pääruokalajeista annoskoristeisiin (liitteet 4 & 5). Kotimaisten luonnonkasvien ja muun villiruoan hyödyntämisessä on kuitenkin edelleen kasvun mahdollisuuksia eikä epätietoisuuden siitä, voiko tiettyä kasvilajia käyttää elintarvikkeena yritystoiminnassa, saisi olla toimintaa rajoittava tekijä. Alan potentiaalin vuoksi onkin tarpeen selvittää kattavasti ravintolakäytössä olevat ja siihen halutut luonnonkasvit, ja mikseipä myös luonnonsienet, sekä myös kiinnostuksen kohteena olevien erikoisempienkin luonnontuotteiden mahdollinen käyttöhistoria ja turvallisuusnäkökohdat. Toimijoiden tulee uusia trendikkäitä ja eksoottisia raaka-aineita etsittäessään muistaa, että kaikkea luonnosta kerättävää ei ole välttämättä turvallista syödä. Toisaalta ravintolakäyttöön on nykyisin otettu myös paikallisia perinteisiä elintarvikeraaka-aineita, joiden käyttö elintarvikkeena ei ole tuttua muualla maailmalla eikä kyseisiä kasveja mainita tässä selvityksessä läpikäydyissä luetteloissa elintarvikkeisiin hyväksytyistä kasveista/kasvinosista, esimerkkinä Lapin ravintoloissa pohjoisten luonnonkansojen hyvin tuntema ja paljon käyttämä hapro. Viranomaisilta kaivataan selkeää tiedonjakoa siitä, mitkä kasvit on hyväksytty elintarvikekäyttöön, vaikka niitä ei komission uuselintarvikeluettelossa, Nettox-listalla tai muissa vastaavissa julkisissa luetteloissa mainitakaan.

Tässä luonnonkasvien käyttöselvityksessä saatiin useiden kasvilajien osalta runsaasti käyttömainintoja, joissa hyödynnettyä kasvinosaa ei eritelty, kuten aiemmin todettiinkin jo nokkosen sekä väinönputken osalta (taulukko 16). Joidenkin kasvilajien kohdalla voidaan

kuitenkin olla kohtuullisen varmoja käytetystä kasvinosasta, minkä voidaan ajatella edelleen kasvattavan kyseisten kasvinosien merkittävyyttä. Tällaisia kasvilajeja/kasvinosia ovat mm. hapro (lehdet), kamomillasaunio (kukat), kehäkukka (terälehdet, kukat), orvokit (kukat), pihatähtimö (maanpäälliset ruohomaiset osat) sekä vuohenputki (lehdet, versot). Kamomillasauniota lukuunottamatta ko. kasvilajit mainittiin myös ravintolakäytön yhteydessä sekä yleensä ottaen myös muussa elintarvikekäytössä kuin ainoastaan teekäytössä, mikä mielestäni osaltaan vahvistaa ko. kasvilajien/kasvinosan merkittävyyttä elintarvikkeena. Orvokkien kohdalla tosin suuri osa käyttömaininnoista koski annoskoristekäyttöä. Aiemmin mainittujen lisäksi muita ravintolakäyttöpotentiaaliakin omaavia lisäselvityksiä vaativia kasveja/kasvinosia ovat mm. maarianheinät, nokkosen versot ja siemenet sekä ruusujen terälehdet, kukat ja nuput. Selvityksessä ilmennyt kasvilaji- ja kasvinosakohtainen ravintolakäyttö on esitetty liitteissä 4 ja 5.

Mielestäni elintarvikekäyttöhyväksyntään tähtääviä lisäselvityksiä suunniteltaessa ja toteutettaessa kannattaa ehdottomasti huomioida tämän selvityksen kohderyhmän perusteella saatujen merkittävien luonnonkasvilajien (taulukko 21) lisäksi myös sellaiset ravintolamaailmassa yleisesti hyödynnetyt kasvilajit, jotka jäivät kohderyhmän toimialajakauman vuoksi ansaitsemaansa vähäisemmälle painoarvolle tässä selvityksessä. Näitä luonnonkasveja ovat mielestäni ainakin käenkaali (kukat, lehdet), pihatähtimö (maanpäälliset osat), suolaheinät (kukinnot, versot, ahosuolaheinän lehdet) sekä vuohenputki (lehdet, versot). Pohjoisen Suomen ravintoloiden ruokalistoilla myös haprolla (lehdet) vaikuttaisi olevan oma paikkansa.

8 POHDINTA

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli mahdollisuuksien mukaan kartoittaa Suomessa elintarvikkeissa hyödynnettyjä luonnonkasveja sekä selvittää kyseisten kasvien tämänhetkinen status uuselintarvikeasetuksen kannalta kasvinosakohtaisesti. Työssä pyrittiin saamaan selville kaupalliselta näkökannalta merkittävimmät luonnonkasvilajit/kasvinosat sekä saada käsitystä niiden luonnonkasvilajien määrästä, joilla on tarvetta jatkotoimenpiteille.

Työssä selvitettiin perusteellisesti elintarvikealalla hyödynnettyjen luonnonkasvien statuksia uuselintarvikeasetuksen kannalta. Kasvinosakohtainen selvitys suoritettiin noin 90 Suomen luonnossa esiintyvälle kasvilajille sekä isohirvenjäkälälle hyödyntäen useita tietolähteitä. Tämänhetkinen elintarvikestatus koostettiin komission uuselintarvikeluettelon, EuroFIR Nettox -kasvilistan, Italian ja Belgian ravintolisissä sallittujen kasvien luetteloiden sekä Ranskan notifikaatioluonnoksen ravintolisissä sallituista kasveista avulla. Mahdollisia kasvinosien käyttörajoituksia aiheuttavia seikkoja selvitettiin kartoittamalla kasvinosakohtaisia tietoja EFSA:n laatimasta yhteenvedosta, jossa esitellään elintarvikekäytössä mahdollisesti terveyshaittoja aiheuttavia aineita sisältäviä kasveja, Suomen kansallisesta lääkeluettelosta sekä Myrkytystietokeskuksen internetsivuilta.

Tämän selvityksen perusteella suurin osa nykyisin elintarvikkeissa hyödynnettävistä luonnonkasveista/kasvinosista vaatii uuselintarvikeasetuksen tulkinnan mukaan lisäselvityksiä joko käyttöhistoriastaan tai turvallisuudestaan saadakseen hyväksynnän kaupalliseen elintarvikekäyttöön EU:n alueella. Selvityksessä käytettyjen lähteiden perusteella tavanomainen elintarvikekäyttö on tällä hetkellä sallittu vain muutamilla kartoitukseen kuuluneilla luonnonkasveilla ja niiden tietyillä kasvinosilla; ahomansikan, juolukan, kaarnikan, katajan, koiranruusun, lakan, mesimarjan, mustaherukan, mustikan, pihlajan, puolukan sekä vadelman marjojen lisäksi ainoastaan kangasajuruohon, niittysuolaheinän, nokkosen, voikukan sekä väinönputken lehtien, kuusen kerkkien, humalan käpyjen, kuminan siementen, metsälehmuksen ja ruiskaunokin kukkien sekä väinönputken ruotien ja varsien käyttö on sallittua tavanomaisissa elintarvikkeissa.

Ravintolisissä luonnonkasvien käyttö on tavanomaista elintarvikekäyttöä huomattavasti vapaampaa ja suurin osa nykyisin ravintolisissä käytetyistä luonnonkasveista/kasvinosista on

nykyiselläänkin hyväksytty EU:ssa ravintolisäkäyttöön. Lukuunottamatta maitohorsmaa (kukat) sekä valkoapilaa (kukat), tässä selvityksessä ilmeni pääasiassa yksittäisiä mainintoja ravintolisissä nykyisin hyödynnetyistä kasvilajeista/kasvinosista, jotka eivät esiinny virallisesti hyväksytyjen ravintolisissä sallittujen kasvien/kasvinosien listoilla. Uuselintarviketstatukset koskevat kuitenkin vain itse kasvia/kasvinosaa esimerkiksi jauheena, eivät uutteita. Kasviuutteiden osalta uuselintarviketstatus tulee arvioida aina erikseen, sillä uutteet eivät koostumukseltaan enää vastaa alkuperäistä kasvia. Eviran mukaan pääsääntö on kuitenkin, että vesiuutteiden statukset vastaavat kyseisen kasvin/kasvinosan uuselintarviketstatusta. (Viljakainen 24.9.2013, sähköpostiviesti.) Kasviuutteiden virallisen hyväksymisen osalta vaaditaan lisäselvityksiä joko tuotteiden käyttöhistoriasta tai niiden turvallisuudesta, mikäli niille ei ole osoittaa käyttöhistoriaa ennen 15.5.1997.

Luonnonkasvien käyttöä elintarvikkeissa selvitettiin pääasiassa 64 yritykselle lähetetyn sähköpostikyselyn avulla sekä ko. yritysten internetsivuja tutkimalla. Valitulla menetelmällä vastauksia saatiin suurelta osalta kohdeyrityksistä: kyselyyn vastasi joko sähköpostitse tai puhelimitse 18 yritystä, internetsivuilta saatiin tietoja vielä 20 yrityksestä. Kun lisäksi pystyttiin hyödyntämään LT-INNO -hankkeessa aiemmin suoritettuja haastatteluja sekä selvityksen yhteistyötahojen tietoja, saatiin tietoa vielä 5 yrityksestä. Yhteensä 64 yrityksen joukosta tietoja saatiin siis 43 yrityksestä. Koska tiedonhankintatavat vaihtelivat yritysten kesken, luonnollisesti myös yrityskohtaisten luonnonkasvien käyttötietojen kattavuus vaihteli. Yrityksiltä saatujen tietojen ohella luonnonkasvien elintarviketkäyttötietoja ravintoloiden ja ammattikeittiöiden osalta saatiin myös alueellisilta hanketoimijoilta (2 henkilöä).

Kohdeyritysten toimialajakaumalla oli epäilemättä vaikutusta selvityksen tuloksiin. Tämän selvityksen kohderyhmän osalta lisäselvityksiä vaativat merkittävimmät luonnonkasvit/kasvinosat on esitetty taulukossa 21. Taulukon painotukset voisivat olla toiset, mikäli selvityksen kohdeyritysten toimialajakauma olisi ollut erilainen. Tässä otoksessa elintarvikkeita jalostavat yritykset olivat huomattavasti runsaammin edustettuina kuin esimerkiksi ravintola- ja majoitusalan yritykset. Uskoakseni juuri toimialajakauman vuoksi tee- ja maustekäyttö sekä erilaisten jalosteiden ja säilykkeiden valmistus olivat selvästi yleisimpiä luonnonkasvien elintarviketkäyttötapoja kohdeyrityksissä. Olisi mielenkiintoista, ja myös aiheellista, tehdä vastaava tutkimus, jossa kohderyhmänä olisivat esimerkiksi pelkästään ravintolat ja ammattikeittiöt.

Epävarmuutta tämän luonnonkasvien käyttöselvityksen tuloksiin aiheutti runsas määrä vastauksia, joissa mainittiin ainoastaan elintarvikkeissa hyödynnetty kasvilaji, eikä tarkennettu käytettyä kasvinosaa. Tämä aiheutti tulkinnallisia haasteita erityisesti sellaisten kasvien osalta, joista tiedetään käytettävän useita eri kasvinosia. Joillakin kasvilajeilla huomattava osa yrityksistä ei tarkentanut käyttöä kasvinosakohtaisesti, mikä erityisesti nokkosen, väinönputken sekä kehäkukan tapauksessa varmastikin rajoitti merkittävyysarviointia ja vähensi siten kyseisten kasvilajien painoarvoa.

Jatkoa ajatellen kasvilaji/kasvinosakohtaista tietoa kannattaa hankkia yhteistyössä elintarviketurvallisuusvirasto Eviran kanssa, sillä viranomaisilla on käytössään myös ei-julkisia tietolähteitä, joista voi olla apua uusielintarvikeluokitusten selvittämisessä. Pohjana lisäselvityksiin lähdetessä voi käyttää tämän selvityksen kohderyhmän perusteella laadittua merkittävimpien luonnonkasvien listaa, mutta mukaan kannattaa sen lisäksi ottaa myös muita, erityisesti ravintolakäytössä hyödynnettäviä luonnonkasveja. Ravintolakäytössä olevat tavanomaisimmatkin villivihannekset jäivät tässä selvityksessä suhteellisen vähäiselle painoarvolle johtuen selvityksen kohteena olleiden yritysten elintarvikejalostukseen painottuneesta toimialajakaumasta.

Kuten mainittua, kohdeyritysten villikasvien elintarvikekäyttö painottui tässä selvityksessä vahvasti yrttitee- ja maustesekoituksiin sekä säilykkeisiin/jalosteisiin. Juuri tee- ja maustekäytön yleisyys selvityksen kohteena olleissa yrityksissä kasvatti tiettyjen kasvien/kasvinosien painoarvoa nostaten ne joko kokonaan tai suurimmaksi osaksi sillä perusteella merkittävien kasvien joukkoon. Tällaisia runsaasti tee- ja/tai maustekäyttöä ja selkeästi vähäisemmässä määrin muita käyttömuotoja omaavia kasveja/kasvinosia ovat mm. kamomillasaunion kukat, kanervan kukat, mesiangeron lehdet, pihlajan lehdet sekä vadelman lehdet. Eviran näkemyksen mukaan ainoastaan todennetulla tee- tai maustekäytöllä ennen vuotta 1997 ei voida välttää kasvin/kasvinosan uusielintarvikestatusta. Tee-, mauste- tai muun vastaavan pienimuotoisen käyttöhistorian todentaminen voi kuitenkin mahdollistaa kasvin rajoitetun pienimittakaavaisen käytön sallimisen ko. tuoteryhmässä Suomen viranomaisten kansallisella päätöksellä. Tällaiset poikkeushyväksyntämahdollisuudet tulee selvittää pienimuotoiseen käyttöön painottuvien luonnonkasvien kohdalla. On myös selvitettävä, onko luonnonkasvien pienimuotoinen käyttö esimerkiksi ravintoloiden annoskoristeena mahdollisesti hyväksyttävissä muulla keinoin kuin ainoastaan todentamalla vastaava käyttöhistoria tai tämäntyyppisiin pieniin käyttömääriin nähden suhteettoman kalliilla toimijakohtaisilla uusielintarvikeluvulla. Käytettäessä ravintolisissäkin jo

hyväksytyjä eli ainakin pienillä käyttömäärillä turvallisiksi nähtyjä kasveja, riskien olettaisi olevan suhteellisen pienet myös esimerkiksi annoskoristekäytössä.

Luonnonkasvien käyttöhistoriatietojen keräämiseksi luonnontuotealan toimijoiden kannattaa toimia yhteistyössä toistensa kanssa sekä dokumentoinnissa tarpeellisten yritysten ja asiantuntijoiden yhteystietojen että varsinaisen dokumentaation kokoamiseksi. Alalla pitkään toimineilla henkilöillä on arvokasta tietoa sekä yhteyksiä yrityksiin, keittiömestareihin ja muihin luonnonkasveja jo ennen uuselintarvikeasetuksen voimaantuloa hyödyntäneisiin tahoihin. Luonnontuotealalla toimivien yritysten yhteystietoja on koottu myös esimerkiksi LT-INNO – hankkeessa. Jo tämän opinnäytetyön yhteydessä näitä yrityksiä lähestyttäessä saatiin esimerkiksi teekäytön osalta käyttöhistoriatietoja monista kasveista/kasvinosista, joita on ennen vuotta 1997 hyödynnetty useampienkin yritysten elinkeinotoiminnassa. Käyttöhistoriatietoja haalittaessa yritysluetteloista kannattaa luonnollisesti poimia ne yritykset, joiden toiminta on alkanut ennen 15.5.1997. Merkittävän kaupallisen käyttöhistorian todentamiseen haasteita asettaa pitkä aikajänne, sillä kirjanpitolaki ei velvoita säilyttämään yli 10 vuotta vanhempia tietoja tai kuitteja, mistä syystä suuri osa viranomaisten kaipaamista dokumenteista on todennäköisesti jo hävitetty. Myös luonnonläheisyys suomalaisten arjessa sekä siihen pohjautuva erilaisten luonnontuotteiden runsas keruu yksityistalouksien omaan käyttöön on osaltaan vähentänyt kyseisten tuotteiden kaupallista hyödyntämistä. Suomessa kotitarvepoiminta on perinteisesti ollut ja on yhä nykyisinkin huomattavasti yleisempää kuin kaupallinen luonnontuotteiden keruu.

Käyttöhistoriatietoja kannattaa etsiä myös kirjallisuudesta, sillä niin reseptit, keittokirjat kuin muut luonnonkasvien perinteisestä käytöstä kertovat oppaatkin voivat omalta osaltaan todentaa kasvien käytön historiaa. Luonnonkasvien käyttöä ihmisravinnossa on kirjallisuuslähteiden avulla tutkittu jo jonkin verran. Anneli Salmelan tämän luonnonkasvien elintarvikekäyttöselvityksen yhteydessä tekemän kirjallisuustutkimuksen lisäksi aihetta sivuten on laadittu ainakin yksi pro gradu-tutkielma. Mattlarin (2011) Suomen luonnonvaraisten ruokakasvien käyttöperinne, viljelyhistoria ja elinkiertopiirteet –tutkielmassa selvitettiin kirjallisuudesta Suomen luonnossa vakiintuneina esiintyvien putkilokasvien käyttöhistoriaa ihmisravintona. Kasvien käyttöperinnettä ja viljelyhistoriaa koottiin tutkimuksessa 16:sta oleellisesti eri tekijöiden teoksesta tai teosparista, joissa esitellään luonnonkasvien hyötykäyttöä. Osa teoksista ei ollut alunperin suomalaisia ja teoksista viisi on kirjoitettu vasta vuoden 1997 jälkeen. Tutkimuksessaan Mattlar löysi ravintokäyttömainintoja kaikkiaan 434 kasvilajista tai suvusta. (Mattlar 2011, 10-11, 15.) On kuitenkin huomioitava, että tässä Mattlarin kokoamassa laajassa luettelossa on mukana myös

kasvilajeja/kasvinosia, joita nykytietämyksen mukaan pidetään jopa vaarallisen myrkyllisinä (esim. näsiän marjat). Tiedot luettelon kasvien elintarvikekäytön turvallisuudesta tuleekin tarkistaa tapauskohtaisesti, erityisesti mikäli käyttöhistoriatietoja ilmenee ainoastaan yksittäisistä lähteistä eikä käytetty kasvi kuulu yleisesti käytettyihin luonnonyrteihin. Kasvien myrkyllisyydestä ja niiden mahdollisesti sisältämistä haitta-aineista voi saada kasvikohtaisesti tietoa esimerkiksi Myrkytystietokeskuksen kasviluettelosta tai Euroopan elintarvikeeturvallisuusviranomaisen (EFSA) yhteenvedosta, jossa luetellaan kasveja, joiden on raportoitu sisältävän yhdisteitä, jotka mahdollisesti aiheuttavat terveyshaittoja. Tähän tarkoitukseen soveltuu esittelemiensä kasvien osalta myös Luonnonyrttiopas (Moisio ym. 2006), jossa käsitellään tiettyjen Suomessa yleisesti elintarvikekäytössä olevien yrttien osalta myös niiden mahdollisia allergisoivia- tms. haittavaikutuksia, joiden vuoksi kasvia/kasvinosaa ei tule käyttää jatkuvasti.

Mattlarin (2011) kirjallisuustutkimuksen tulokset tähän opinnäytetyöhön sisältyneiden kasvilajien osalta on esitetty liitteessä 6. Tässä tarkastelussa on huomioitu tulokset vain niiden kirjallisuuslähteiden osalta, jotka on julkaistu viimeistään vuonna 1997. Kirjallisuudessa ihmisten ravintokäytössä yleisimmin mainitut kasvilajit ovat Mattlarin tutkimuksen mukaan pitkälti samoja kuin tämän opinnäytetyön yhteydessä ilmenneet yritysten käyttämät luonnonkasvilajit. Mattlarin tutkimassa kirjallisuudessa yleisesti ravintokäytössä esiintyneitä kasveja/kasvinosia, joilla hyväksyntä tavanomaiseen elintarvikekäyttöön tässä opinnäytetyössä läpikäytyjen luetteloiden perusteella vielä puuttuu, ovat mm. nokkonen (versot), siankärsämä (lehdet, kukat, kukinnot), voikukat (juuret, nuput, mykeröt, terälehdet, versojen tyvet), väinönputki (hedelmät, juuret), vuohenputki (lehdet, versot), suolaheinät (lehdet, siemenet, versot), mustaherukka (lehdet, versot), pihlaja (lehdet, silmut) sekä hies- ja rauduskoivut (lehdet, mahla). Teekäyttöä tai muuta vastaavaa käyttöä ihmisravintona, missä ravinnoksi käytetään vain kasvista/kasvinosasta valmistettu uutis tai puriste, ilmeni Mattlarin kirjallisuustutkimuksessa mm. ahomansikalla (lehdet), katajalla (kerkät, oksat, neulaset), vadelmalla (lehdet), mesiangervolla (lehdet, kukat, kukinnot), mustikalla (lehdet) sekä kanervalla (kukat, kukkivat versot). Sellaisia tässä opinnäytetyössä vähäisemmille käyttömaininnoille jääneitä kasvilajeja, joilla ainakin Mattlarin kirjallisuustutkimuksen perusteella vaikuttaisi löytyvän käyttöhistoriaa useammistakin kirjallisuuslähteistä ovat mm. rantaminttu (lehdet), valkopeippi (lehdet, versot), isotakiainen (juuret, varsien ytimet, versot, lehdet), jauhosavikka (lehdet, pähkylät, versot), karhunputki (lehdet, varret, versot, juuret), käenkaali (lehdet), lutukka (lehdet) sekä peltokanankaali (lehdet, kukat). Mattlarin (2011) kirjallisuustutkimuksessaan käyttämät viimeistään vuonna 1997 julkaistut kirjallisuuslähteet olivat seuraavat:

- Aaltonen, T. & Corander, N. 1997. Luonnonvaraiset hyöty- ja myrkkukasvit. Eräperinne, Vantaa
- Alanko, P. 1996. Luonnonkasvit puutarhassa. Tammi, Helsinki
- Hinneri, S., Hämet-Ahti, L., Kurtto, A. & Vuokko, S. 1986. Maarianheinä, mesimarja ja timotei: Suomen luonnonvaraisia kasveja. Otava, Helsinki
- Hoppe, E. 1981. Suuri yrttikirja: 150 kasvia, niiden viljely, korjuu ja käyttö. Tammi, Helsinki
- Hoppe, E. 1992. Vuosi kasvitarhassa. Tammi, Helsinki
- Jalas, J. (toim.) 1958. Suuri kasvikirja I. Otava, Helsinki
- Jalas, J. (toim.) 1965. Suuri kasvikirja II. Otava, Helsinki
- Jalas, J. (toim.) 1980. Suuri kasvikirja III. Otava, Helsinki
- Jonsson, S. & Jonsson, S. 1980. Yrttikirja. Kirjayhtymä, Helsinki
- Kuusi, T., Nurmi, R. & Murto, A. 1992. Villit nautinnot: yrttejä ja kasviherkkuja luonnosta ja vähän puutarhastakin. Yleisradio, opetusjulkaisut
- Lehtonen, U. 1987. Ullan yrtit: luonnon hyötykasvien keruu- ja käyttöopas. WSOY, Porvoo-Helsinki-Juva
- Lääperi, V. 1995. Rohdos- ja maustekasvit: tuotannollisen luonnonmukaisen viljelyn ohjekirja. WSOY, Porvoo-Helsinki-Juva
- Rautavaara, T. 1977. Mihin kasvimme kelpaavat: ruokaa, ryytiä ja rohtoa luonnosta. WSOY, Porvoo-Helsinki-Juva
- Rautavaara, T., Typpi, S. & Vainio, H. 1996. Luonnon hyötykasvit ja luonnonmukainen viljely. WSOY, Porvoo-Helsinki-Juva
- Simonetti, G. 1992. Yrtit ja mausteet: makujen maailma. Kolibri, Sipoo

Myös esimerkiksi seuraavat kirjallisuuslähteet kannattaa huomioida mahdollisina tiedonhankintakanavina luonnonkasvien käyttöhistoriasta:

- Hakala, P., Mäkinen, Y., Suojanen, A., Vauras, J. & Vauras, R. 1991. Kauppayrttiopas. Valtion painatuskeskus
- Mäkinen, Y., Vauras, J. & Hakala, P. 1982. Yrttikasviopas. Turun luonnonsuojeluyhdistys.
- Raipala-Cormier, V. 1996. Luontoäidin kotiapteekki. WSOY
- Raipala-Cormier, V. 1998. Frantsilan yrttitilan kasviskeittokirja. WSOY
- Rautavaara, T. 1980. Miten luonto parantaa. WSOY
- Tolvanen, M. 1994. Luonnonlääkeopas. WSOY

Erityisen hyvältä tietolähteeltä vaikuttaa Hakalan ym. (1991) Kauppayrttiopas, joka on laadittu nimenomaan yrttien keruuseen liittyvän koulutuksen sekä yrttikaupan tarpeisiin. Oppaassa esitellään 28 keräilyyn soveltuvaa luonnonvaraista yrttikasvia poiminta- ja käsittelyohjeineen sekä niiden elintarvikekäyttötavat. Opas on hyväksytty käytettäväksi ammattikasvatushallituksen valvomassa opetuksessa (AKH:n päätös nro 292/413/89-3871, annettu 1.9.1989).

Koska kaikenkattavia listoja uuselintarvikkeista ja toisaalta myöskään tavanomaisista elintarvikkeista ei ole olemassa, eräs huomioon otettava ja tutkimisen arvoinen seikka on muiden EU-maiden käytäntöjen selvittäminen eli muiden jäsenmaiden uuselintarvikeasetuksen (EY N:o 258/97) tulkintatavat. Kannattaa selvittää, hyödynnetäänkö muissa EU-maissa samoja luonnonkasvilajeja kuin Suomessa, mutta joita muualla pidetään käyttöhistoriansa puolesta tavanomaisena elintarvikkeena, eikä niille ole sen vuoksi koettu tarpeelliseksi hakea uuselintarvikeluokitusta. Rajanveto uuselintarvikkeen ja ei-uuselintarvikkeen välillä ei ole aina selvää. Esimerkiksi jotkut Suomessa perinteisesti käytetyt metsäsienet voivat olla muualla Euroopassa tuntemattomia eli heidän käsityksensä mukaan uuselintarvikkeita tai jopa myrkyllisiä.

Vuonna 1997 voimaan tulleen uuselintarvikeasetuksen mukaan kasvilla on oltava käyttöhistoriaa elintarvikkeena vähintään yhdessä EU:n jäsenvaltiossa ennen asetuksen voimaantuloa, jotta sitä ei luokitella uuselintarvikkeeksi. Uuselintarvikeasetuksen tulkinnan ja tässä selvityksessä läpikäytyjen luetteloiden mukaan suurin osa luonnontuotealalla hyödynnetyistä luonnonkasveista vaatii lisäselvityksiä saadakseen hyväksynnän elintarvikekäyttöön. Uuselintarvikeasetuksessa ei kuitenkaan mainita vaatimusta kaupallisesta käyttöhistoriasta, kuten Suomessa asetusta tulkitaan, vaan ainoastaan vaatimus merkittävästä käyttöhistoriasta ihmisravintona.

Suomessa on jo 1980-luvulta alkaen ollut käytössä kolmiportainen luonnontuotealan koulutusmalli, jossa erikoisammattitutkinnon suorittaneet keruutuotetarkastajat kouluttavat keruutuoteneuvojia ja neuvojat edelleen poimijoita. Keruutuoteneuvojien lukumäärä on nykyisin noin 7000 henkilöä, poimijoiksi kouluttautuneita löytynee luonnollisesti Suomesta huomattavasti enemmän. Kyseisten koulutusten käytössä on jo vuosia ennen uuselintarvikeasetuksen voimaantuloa ollut Ammattikasvatushallituksen (nyk. Opetushallitus) hyväksymä Kauppayrttiopas (1. painos: Hakala ym. 1985), johon on asiantuntijoiden toimesta koottu kaupallista potentiaalia omaavia ja elintarvikekäytössä turvallisia villikasveja. Nykyisin koulutuksissa käytettävä teos on nimeltään Luonnonyrttiopas (Moisio ym. 2006), joka pohjaa aiempaan Kauppayrttioppaaseen. Viranomaisten näkemys tästä yrttioppaasta kuitenkin on ollut, että se ei yksinään ole riittävä

todiste merkittävästä kaupallisesta käyttöhistoriasta. Asiaa voisi kuitenkin olla aihetta pohtia vielä uudemman kerran, erityisesti mikäli vaatimukset nimenomaan käyttöhistorian kaupallisuuden osoittamisesta lievenevät.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira ja muut jäsenmaiden uuselinvarikeasiantuntijat arvioivat kunkin tuotteen käyttöhistoria-aineiston riittävyyden EU:ssa yhdessä laaditun ohjeistuksen avulla. Myöskään tässä komission uuselinvariketyöryhmän ohjeistuksessa käyttöhistorian merkittävyyden arvioimisesta ei ole ehdotonta merkittävän kaupallisen käyttöhistorian vaatimusta. Ohjeistuksessa mainitaan useiden eri tietolähteiden hyödyntäminen käyttöhistorian todentamisessa; mahdollisia dokumentteja ovat mm. myyntitilastot, tuontitilastot, laskut, reseptit, keittokirjat, katalogit, myyntiesitteet, lehtiartikkelit, asiantuntijoiden henkilökohtaiset todistajanlausunnot, viralliset asiakirjat kuten ruokasienilistat sekä kansallinen ja EU:n lainsäädäntö. Vaikka kaupallisia tositteita pidetäänkin parhaimpana todistusaineistona käyttöhistoriasta, ohjeistus ei silti poissulje mahdollisuutta tulkita pienemmän mittakaavan käyttöä riittävän merkittäväksi, jotta tuote säästyy uuselinvarikestatukselta. Puoltavia tekijöitä merkittäväksi arvioimiselle ja siten elintarvikkeen käytön sallimiselle voivat olla esimerkiksi perinnekäyttö tietyllä alueella tai tietyllä ihmisryhmällä. Esimerkiksi ternimaidon käyttö elintarvikkeena on keskittynyt pääasiassa Suomeen ja Ruotsiin. Huolimatta siitä, että ternimaitoa on käytetty ja käytetään pääasiassa maitotiloilla ja sitä on myynnissä vain vähäisemmässä määrin pakasteena, on sen käyttöhistorian todettu olevan riittävä ja tuote on välttänyt uuselinvarikeluokituksen.

Villiruoka-alankin kehittymisen kannalta olisi suotavaa, että komissio saisi laadittua mahdollisimman pikaisesti uuden ehdotuksen uuselinvarikeasetuksen kokonaisuudistamisesta. Vuonna 2007 annetun ehdotuksen (Euroopan komissio 2007, hakupäivä 9.8.2013) kariutuminen yhteisen näkemyksen puutteeseen Euroopan parlamentissa ja neuvostossa vuonna 2011 oli harmillista, sillä alan toimijoita helpottaisi, mikäli tuolloin laaditun ehdotuksen mukaisesti uuselinvarikeluvista tulisi nykyisten toimijakohtaisten sijasta yleiset ja luettelo uuselinvarikkeista olisi nähtävillä komission nettisivuilla. Kaatuneella ehdotuksella pyrittiin tehostamaan lainsäädäntöä ja tuomaan siihen enemmän käytännönläheisyyttä. Uuselinvarikkeiden arviointi- ja hakumenettelyä haluttiin yksinkertaistaa keskittämällä ne EU:n elintarviketurvallisuusviranomaiselle (EFSA). Keskittäminen nopeuttaisi, yksinkertaistaisi ja yhdenmukaistaisi lupamenettelyä ja helpottaisi tuotteiden saattamista markkinoille. Nykyinen tapa, jossa ensiarviointi tehdään siinä maassa, missä tuote tulee ensi kertaa markkinoille ei ole

kaikilta osiltaan tasapuolinen: eri puolilla EU:ta ravitsemuksellinen turvallisuus saattaa tarkoittaa eri asioita ja siten myös hakemusten läpimeno ja varsinkin sen vaatima aika vaihtelee. Uuselintarvikeasetuksen uudistamista kaivattaisiin myös termin ”merkittävä käyttöhistoria” täsmentämiseksi, jotta jokaisessa EU-jäsenvaltiossa kyettäisiin arvioimaan käyttöhistorian merkittävyyttä mahdollisimman yhtenäisellä tavalla.

LÄHTEET

Belgian asetus kasveja sisältävistä ravintolisistä. Arrete royal du 29 AOÛT 1997 relatif à la fabrication et au commerce de denrées alimentaires composées ou contenant des plantes ou préparations de plantes. Hakupäivä 31.5.2013.

<http://www.health.belgium.be/eportal/foodsafety/foodstuffs/foodsupplements/index.htm?fodnlang=en#.UZs24NhqOjZ>.

Elintarvikelaki 13.1.2006/23. Hakupäivä 23.5.2013.

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023#L1P4>.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2013a. Luonnonvaraiset keräilytuotteet. Hakupäivä 23.5.2013.

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/alkutuotanto/kasvikset/luonnonvaraiset_kerailytuotteet/.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2013b. Uuselintarvikehakemukset. Hakupäivä 24.5.2013.

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/uuselintarvikkeet/uuselintarvikehakemukset/.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2013c. Uuselintarvikeilmoitukset ja lausunnot olennaisesta vastaavuudesta. Hakupäivä 24.5.2013.

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/uuselintarvikkeet/uuselintarvikeilmoitukset_ja_lausuntopyyntot_olennaisesta_vastaavuudesta/.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2013d. Ohje ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 30.4.2013. Eviran ohjeet 16025/2. Hakupäivä 24.5.2013.

http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ja_ohjeet/elintarvikkeet/elintarvikehuoneistot/elintarvikehuoneistoasetuksen_soveltamisesta_30.4.2013_nettiversio.pdf.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2012. Elintarvikkeen uuselintarvikestatuksen selvittäminen. Hakupäivä 24.5.2013.

http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/uuselintarvikkeet/elintarvikkeen_uuselintarvikestatuksen_selvittaminen/.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2011a. Ravintolisäopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille. Eviran ohje 17012/4. Hakupäivä 23.5.2013.

http://www.evira.fi/files/products/1314188462083_eviran_ohje_17012_4_fi_190811.pdf.

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2011b. Hakupäivä 29.7.2013.

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/ajankohtaista/?bid=2726>.

EuroFIR AISBL. Hakupäivä 25.7.2013. http://www.eurofir.org/?page_id=161.

Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen (EFSA). 2012. Compendium of botanicals reported to contain naturally occurring substances of possible concern for human health when used in food and food supplements. Hakupäivä 31.5.2013.

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/2663.pdf>.

Euroopan komissio. Novel Food Catalogue – What does it mean? Hakupäivä 31.5.2013.

http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/nfnetweb/mod_search/whatimage.cfm?img=

Euroopan komissio. Novel Food Catalogue. Hakupäivä 14.8.2013.

http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/novel_food_catalogue_en.htm.

Euroopan komissio. 2007. Ehdotus: Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukset uusielintarvikkeista ja asetuksen (EY) N:o XXX/XXXX [yhtenäinen menettely] muuttamisesta.

Hakupäivä 9.8.2013. [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2007:0872:FIN:FI:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2007:0872:FIN:FI:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2007:0872:FIN:FI:PDF).

Euroopan komission suositus 97/618/EY uusielintarvikkeiden ja elintarvikkeiden uusien ainesosien tieteellisistä näkökohdista, niiden markkinoille saattamista koskevien hakemusten tueksi toimitettavien tietojen esittämistavasta sekä ensiarviointien laatimisesta euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen 258/97 mukaisesti. Hakupäivä 24.5.2013. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31997H0618:FI:HTML>.

Euroopan komission uusielintarvikeluettelo. Novel Food Catalogue. Hakupäivä 24.5.2013.

http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/novel_food_catalogue_en.htm.

Euroopan komission uuselintarviketyöryhmä. Human Consumption to a Significant Degree. Information and Guidance Document. Hakupäivä 24.5.2013.
http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/documents/substantial_equivalenc_en.pdf.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 432/2012 muiden kuin sairauden riskin vähentämiseen ja lasten kehitykseen ja terveyteen viittaavien elintarvikkeita koskevien sallittujen terveystuotteiden luettelosta. Hakupäivä 23.5.2013. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:136:0001:0040:FI:PDF>.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1924/2006 ja (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta sekä komission direktiivin 87/250/ETY, neuvoston direktiivin 90/496/ETY, komission direktiivin 1999/10/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY, komission direktiivien 2002/67/EY ja 2008/5/EY sekä komission asetuksen (EY) N:o 608/2004 kumoamisesta. Hakupäivä 23.5.2013. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:FI:PDF>.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1924/2006 elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystuotteista. Hakupäivä 23.5.2013.
http://www.evira.fi/attachments/elintarvikkeet/valvonta_ja_yrittajat/terveysvaimet/linkki_2lopullinen_vaiteasetus.pdf.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta. Hakupäivä 23.5.2013. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:FI:PDF>.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä. Hakupäivä 23.5.2013. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32002R0178:FI:HTML>.

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 258/97 uuselintarvikkeista ja elintarvikkeiden uusista ainesosista. Hakupäivä 24.5.2013. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31997R0258:FI:HTML>.

Häkkinen, K. 2007. Suomen kirjakielen saamelaiset lainat. Teoksessa J. Ylikoski & A. Aikoi (toim.) Suomalais-Ugrilaisen Seuran Toimituksia 253. Vammala: Vammalan kirjapaino, 161-182. Hakupäivä 3.10.2013. http://www.sgr.fi/sust/sust253/sust253_hakkinen.pdf.

Italian terveysministeriö (Ministero della Salute). Degreto 9 luglio 2012. Disciplina dell'impiego negli integratori alimentari di sostanze e preparati vegetali. Hakupäivä 31.5.2013. http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1268_listaFile_itemName_2_file.pdf.

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä 1084/2004. Hakupäivä 23.5.2013. <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2004/20041084>.

Lapin Ekoarkitiset Luonnontuotteet -osuuskunta. 1996. Suunnittelukokous-pöytäkirja 27.10.1996.

Lapin Maasutokeskus Ry. 1994a. Tee-, mauste- ja hoitoyrtit. Aidot luonnontuotteet Lapin puhtaasta luonnosta ja pelloilta-esite. Tekijän hallussa.

Lapin Maasutokeskus Ry. 1994b. Yrtti-hunajauutteet ja –siirapit. Aidot luonnontuotteet Lapin puhtaasta luonnosta ja pelloilta-esite. Tekijän hallussa.

Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskuksen päätös lääkeluettelosta (220/2013), liite 2. Hakupäivä 31.5.2013. <https://www.finlex.fi/fi/laki/kokoelma/2013/sk20130220.pdf>.

Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskus Fimea. 2013. Hakupäivä 23.5.2013. http://www.fimea.fi/laakealan_toimijat/luokittelu/laakeaine_tai_valmiste.

Lääkelaki 10.4.1987/395. Hakupäivä 23.5.2013. <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1987/19870395>.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikkeiden alkutuotannon elintarvikehygieniasta 1368/2011. Hakupäivä 23.5.2013. <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111368>.

Maa- ja metsätalousministerin asetus ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta 1367/2011. Hakupäivä 23.5.2013. <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111367>.

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ravintolisistä 26.1.2010/78. Hakupäivä 23.5.2013.
[http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2010/20100078?search\[type\]=pika&search\[pika\]=ravintolis%C3%A4](http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2010/20100078?search[type]=pika&search[pika]=ravintolis%C3%A4).

Maa- ja metsätalousministeriön asetus ravintoarvomerkinnoistä 588/2009. Hakupäivä 23.5.2013.
<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2009/20090588>.

Malinen, T. 1995 & 1996. Tuotereseptejä vuosilta 1995 ja 1996. Tekijän hallussa.

Mattila, A. & Selkälä A. 1996. Tuotereseptejä. Mattilan Peskin Yrtti-yrityksen kuolinpesältä ostaneen Markku Koistisen hallussa.

Mattlar, J. 2011. Suomen luonnonvaraisten ruokakasvien käyttöperinne, viljelyhistoria ja elinkiertopiirteet. Jyväskylän yliopisto. Bio- ja ympäristötieteiden laitos. Opinnäytetyö. Hakupäivä 3.10.2013. <https://jyx.jyu.fi/dspace/bitstream/handle/123456789/38075/URN:NBN:fi:jyu-201206201915.pdf?sequence=1>.

Moisio, S. , Mäkinen, Y., Tuominen, M. & Vauras, J. 2006. Luonnonyrttiopas. Opetushallitus.

Mäkitalo, I., luonnonuotetoimialakehittäjä, ProAgria Lappi. VS: Villiyrteistä. Sähköpostiviesti johanna.kinnunen@oamk.fi 5.9.2013.

Mäkitalo, I., luonnonuotetoimialakehittäjä, ProAgria Lappi. (ei aihetta). Sähköpostiviesti johanna.kinnunen@oamk.fi 12.8.2013.

Myrkytystietokeskus. Hakupäivä 31.5.2013.
<http://www.hus.fi/sairaanhoito/sairaanhoitopalvelut/myrkytystietokeskus/kasvit/Sivut/default.aspx>.

Pilegaard, K., Eriksen, F.D., Soerensen, M. & Gry, J. 2007. EuroFIR-NETTOX Plant List.

Ranskan talousministeriö (The French Republic, Ministry of Economy and Finance). Order of [...] laying down the list of plants, other than mushrooms, authorized in food supplements and their conditions of use. (NOR: EFIC 1233000A). Hakupäivä 31.5.2013.

http://ec.europa.eu/enterprise/tris/pisa/app/search/index.cfm?fuseaction=pisa_notif_overview&iYear=2012&inum=728&lang=FI&sNLang=FI.

Rönkkö, M., toiminnanjohtaja, Suomen Terveystuotekauppiaiden Liitto ry. Villiyrttihanke.
Sähköpostiviesti rainer.peltola@mtt.fi 5.9.2013.

Sihvonen, J., tuotepäällikkö, Valioravinto Oy. RE: Luonnonkasvien käyttöselvitys.
Sähköpostiviesti johanna.kinnunen@oamk.fi 17.6.2013.

Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö ELO. Hakupäivä 4.9.2013. <http://www.elosaatio.fi/index.php?k=18642>.

Valtioneuvoston asetus eräistä elintarviketurvallisuusriskeiltään vähäisistä toiminnoista 1258/2011. Hakupäivä 23.5.2013. <http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111258>.

Viljakainen, S., ylitarkastaja, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. VS: Eviran selvitys.
Sähköpostiviesti, johanna.kinnunen@oamk.fi 24.9.2013.

Viljakainen, S. 2013. Villikasvit ja tuoteturvallisuus – Erityistä huomioitavaa elintarvikelainsäädännöstä. Hakupäivä 31.5.2013.
http://www.evira.fi/files/attachments/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/kasvikset/luonnonvaraiset_kasvikset/luonnonyrtyt_haitalliset_aineet_ja_uuselintarvikkeet.pdf.

Viljakainen, S., ylitarkastaja, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Luonnonyrtytien kaupallistamisesta. Sähköpostiviesti birgitta.partanen@helsinki.fi, simo.moisio@arctic-flavours.fi, juha.rutanen@helsinki.fi 8.2.2013.

von Schantz, M. & Hiltunen, R. 1988. Farmakognosia. Rohdokset, luontaistuotteet ja mausteet. Yleinen osa. Yliopistopaino: Helsinki.

Luonnonkasvien käyttöselvitys

Uuselintarvikkeet ovat nimensä mukaisesti uusia kaupalliseen elintarvikekäyttöön tulevia tuotteita, joilla ei ole merkittävää käyttöhistoriaa elintarvikkeena missään EU:n jäsenvaltiossa ennen 15.5.1997 (EY N:o 258/97). Vain hyväksytyjä uuselintarvikkeita saa tuoda markkinoille. Uuselintarvikeasetuksen tulkinnan mukaan suuri osa elintarvikkeissa hyödynnettävistä villiyrteistä vaatii lisäselvitystä saadakseen hyväksynnän kaupalliseen elintarvikekäyttöön.

LT-INNO -hankkeessa laaditaan villiyrtejä koskeva selvitys, jossa kartoitetaan luonnontuotealan kannalta kiinnostavat luonnonkasvit sekä selvitetään kyseisten kasvien tämänhetkinen status kasvinosakohtaisesti (uuselintarvike vs. ei uuselintarvike). Tavoitteena on saada selville elinkeinotoiminnan kannalta merkittävimmät luonnonkasvit sekä määrittää niiden osalta jatkotoimenpiteiden tarve (mm. merkittävän käyttöhistorian osoittaminen uuselintarvikestatuksen välttämiseksi).

Lisätietoja: Johanna Kinnunen, p. 046 9067 844, johanna.kinnunen@oamk.fi

**Luonnontuotealan innovaatioverkosto ja toimialan uudet mahdollisuudet
LT-INNO -hanke**

Mitä luonnonkasveja hyödynnätte elintarvikkeina elinkeinotoiminnassanne? Kirjatkaa kaikki hyödynnetyt kasvinosat käyttötarkoituksineen.

Kasvilaji	Kasvinosa	Käyttötarkoitus							ravintolisä Mainitse myös annosmuoto (esim. uute, jauhe)
		tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke / jaloste		
<i>ESIMERKKI:</i>									
<i>Ahomansikka</i>	<i>Fragaria vesca</i>	<i>marjat</i>	x		x	x	x	x	<i>jauhe</i>
		<i>lehdet</i>	x						
Ahomansikka	<i>Fragaria vesca</i>								
Hapro	<i>Oxyria digyna</i>								
Humala	<i>Humulus lupulus</i>								
Huopahdake	<i>Cirsium helenioides</i>								
Isohirvenjäkälä	<i>Cetraria islandica</i>								
Isomaksaruoho	<i>Hylotelephium telephium</i>								
Jauhosavikka	<i>Chenopodium album</i>								
Juolavehnä	<i>Elymus repens</i>								
Juolukka	<i>Vaccinium uliginosum</i>								
Jättipalsami	<i>Impatiens grandulifera</i>								
Kaarnikka	<i>Empetrum nigrum</i>								
Kallioimarre	<i>Polypodium vulgare</i>								
Kanerva	<i>Calluna vulgaris</i>								
Kangasajuruoho	<i>Thymus serpyllum</i>								

Luonnontuotealan innovaatioverkosto ja toimialan uudet mahdollisuudet
LT-INNO -hanke

Kasvilaji		Kasvinosa	Käyttötarkoitus						ravintolisä Mainitse myös annosmuoto (esim. uute, jauhe)
			tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke / jaloste	
Karhunputki	<i>Angelica sylvestris</i>								
Kataja	<i>Juniperus communis</i>								
Kehäkukka	<i>Calendula officinalis</i>								
Kihokki, pitkälehti-	<i>Drosera longifolia</i>								
Kihokki, pyöreälehti-	<i>Drosera rotundifolia</i>								
Kirjava pillike	<i>Galeopsis speciosa</i>								
Kohokki	<i>Silene-suku</i>								
Koivu, hies-	<i>Betula pubescens</i>								
Koivu, raudus-	<i>Betula pendula</i>								
Koivu, vaivais-	<i>Betula nana</i>								
Krassit	<i>Lepidium-suku</i>								
Kultapiisku	<i>Solidago virgaurea</i>								
Kumina	<i>Carum carvi</i>								
Kurkkuyrtti	<i>Borago officinalis</i>								
Kuusi	<i>Picea abies</i>								
Kylämalva	<i>Malva pusilla</i>								
Käenkaali	<i>Oxalis acetosella</i>								
Lakka	<i>Rubus chamaemorus</i>								
Lehmus	<i>Tilia-suku</i>								
Lillukka	<i>Rubus saxatilis</i>								
Linnunkaali	<i>Lapsana communis</i>								

Luonnontuotealan innovaatioverkosto ja toimialan uudet mahdollisuudet
LT-INNO -hanke

Kasvilaji		Kasvinosa	Käyttötarkoitus						ravintolisä Mainitse myös annosmuoto (esim. uute, jauhe)
			tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke / jaloste	
Lutukka	<i>Capsella bursa-pastoris</i>								
Maahumala	<i>Glechoma hederacea</i>								
Maarianohdake	<i>Silybum marianum</i>								
Maitohorsma	<i>Epilobium angustifolium</i>								
Mesiangervo	<i>Filipendula ulmaria / vulgaris</i>								
Mesimarja	<i>Rubus arcticus</i>								
Mustaherukka	<i>Ribes nigrum</i>								
Mustikka	<i>Vaccinium myrtillus</i>								
Mänty	<i>Pinus sylvestris</i>								
Niittyhumala	<i>Prunella vulgaris</i>								
Niittymaarianheinä	<i>Hierochloë hirta</i>								
Nokkonen	<i>Urtica dioica</i>								
Orvokki, keto-	<i>Viola tricolor</i>								
Orvokki, lapin-	<i>Viola biflora</i>								
Orvokki, pelto-	<i>Viola arvensis</i>								
Osmankäämi	<i>Typha latifolia</i>								
Paju, kiiltopaju	<i>Salix phylicifolia</i>								
Paju, pohjanpaju	<i>Salix lapponum</i>								
Peltoemäkki	<i>Fumaria officinalis</i>								
Peltokanankaali	<i>Barbarea vulgaris</i>								

Luonnontuotealan innovaatioverkosto ja toimialan uudet mahdollisuudet
LT-INNO -hanke

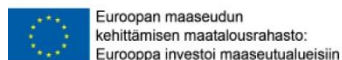
Kasvilaji		Kasvinosa	Käyttötarkoitus						ravintolisä Mainitse myös annosmuoto (esim. uute, jauhe)
			tee	mauste	tuoreena salaatiit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke / jaloste	
Peltokorte	<i>Equisetum arvense</i>								
Pihatähtimö	<i>Stellaria media</i>								
Pihlaja	<i>Sorbus aucuparia</i>								
Pohjansinivalvatti	<i>Cicerbita alpina</i>								
Poimuhierakka	<i>Rumex crispus</i>								
Poimulehti	<i>Alchemilla vulgaris-ryhmä</i>								
Puna-apila	<i>Trifolium pratense</i>								
Puolukka	<i>Vaccinium vitis-idaea</i>								
Rantaminttu	<i>Mentha arvensis</i>								
Ratamo, heinä-	<i>Plantago lanceolata</i>								
Ratamo, piha-	<i>Plantago major</i>								
Ratamo, soikko-	<i>Plantago media</i>								
Riekonmarja	<i>Arctostaphylos alpina</i>								
Ruiskaunokki	<i>Centaurea cyanus</i>								
Ruusut	<i>Rosa spp.</i>								
Saunio, kamomilla-	<i>Matricaria recutita</i>								
Saunio, piha-	<i>Matricaria matricarioides</i>								
Siankärsämö	<i>Achillea millefolium</i>								
Sianpuolukka	<i>Arctostaphylos uva-ursi</i>								
Suolaheinä, aho-	<i>Rumex acetosella</i>								

**Luonnontuotealan innovaatioverkosto ja toimialan uudet mahdollisuudet
LT-INNO -hanke**

Kasvilaji		Kasvinosa	Käyttötapa						ravintolisä Mainitse myös annosmuoto (esim. uute, jauhe)
			tee	mauste	tuoreena salaattit ym.	kypsennettynä ruoka, leivonta	koristeena annoksissa	säilyke / jaloste	
Suolaheinä, niitty-	<i>Rumex acetosa</i>								
Takiainen	<i>Arctium-suku</i>								
Vadelma	<i>Rubus idaeus</i>								
Valkoapila	<i>Trifolium repens</i>								
Voikukka	<i>Taraxacum officinale</i>								
Vuohenputki	<i>Aegopodium podagrararia</i>								
Väinönputki	<i>Angelica archangelica</i>								
Muu, mikä?									

Mitkä ovat mielestänne merkittävimmät luonnonkasvilajit kaupallisen elintarvikekäytön kannalta? Mainitse enintään 10 kasvilajia.

KIITOS VASTAUKSISTA!



FOODWEST



OULUN SEUDUN
AMMATTIKORKEAKOULU



ITÄ-SUOMEN
YLIOPISTO



HELSINGIN YLIOPISTO
RURALIA-INSTITUUTTI

Selvityksen kohdeyritysten toimialat ja käytetyt tiedonhankintatavat

Toimialaluokka: TOL 2008 Kaksinumeroitus	Kartoituksessa löydetty kohdeyritykset (yritysten lkm)	Luonnonkasvien elintarvikekäyttöselvityksen pääasiallinen tiedonhankintakanava (yritysten lkm)				Tietoja yht. (yritysten lkm)
		Kysely	Yrityksen internetsivut	LT-INNO: aiemmat haastattelut	Muut hanketoimijat	
01 Kasvinviljely ja kotieläintalous, riistatalous ja niihin liittyvät palvelut	8	3	5			8
02 Metsätalous ja puunkorjuu	2	2				2
10 Elintarvikkeiden valmistus	18	3 *)	8	1		12
11 Juomien valmistus	3		2			2
25 Metallituotteiden valmistus (pl. koneet ja laitteet)	1			1		1
45 Moottoriajoneuvojen ja moottoripyörien tukku- ja vähittäiskauppa sekä korjaus	1					0
46 Tukkukauppa (pl. moottoriajoneuvojen ja moottoripyörien kauppa)	4	1		1		2
47 Vähittäiskauppa (pl. moottoriajoneuvojen ja moottoripyörien kauppa)	5	1	2			3
55 Majoitus	5	2	2			4
56 Ravitsemistoiminta	6	1 **)				1 **)
71 Arkkitehti- ja insinööripalvelut; tekninen testaus ja analysointi	2	0 *)				0
78 Työllistämistoiminta	1					0
79 Matkatoimistojen ja matkanjärjestäjien toiminta; varaupalvelut	2	1		1		2
90 Kulttuuri- ja viihdetoiminta	1	1				1
96 Muut henkilökohtaiset palvelut	2	1	1			2
Ei tietoa päätoimialasta	3	2			1	3
Yhteensä	64	18	20	4	1	43

*) Lisäksi yksi yritys vastasi, ettei hyödynnä ko. luonnonkasveja.

***) Kyselyyn vastasi tässä ilmoitettujen yritysten vastausten lisäksi kahden eri alueen hanketoimijat niiden kasvien osalta, joita alueella toimitetaan ravintola- ja ammattikeittiökäyttöön.

LIITE 3

Ravintolisäkäytön jakautuminen eri annosmuotojen kesken kasvinosakohtaisesti. Taulukossa on esitetty eri kasvinosien uuselintarvikestatukset läpikäytyjen luetteloiden perusteella sekä kasvinosittaiset annosmuodon maininneiden yritysten lukumäärät (n=14). ✓ = elintarvikekäyttö hyväksytty, FS = ravintolisäkäyttö hyväksytty, ^{a)} = alkoholiuute, ^{b)} = öljyuute, ^{c)} = vesiuute. Taulukkoon ei sisällytetty mainintoja tavanomaiseen elintarvikekäyttöön hyväksytyistä kasvinosista, mikäli ko. kasvinosilla kaikki ravintolisäkäyttömaininnat liittyivät pelkästään koko kasvinosan hyödyntämiseen (esim. marjajauheet).

Kasvilaji	Kasvinosa	Status	Käyttömainintojen lkm / ravintolisätyyppi						Käyttömaininnat yht.
			Jauhe	Rouhe	Murske	Öljy	Mehu	Uute	
Ahomansikka	lehdet	FS	1						1
Apilat									
Puna-apila	kukat	FS	3					1 ^{a)}	4
	lehdet		1						1
Valkoapila	kukat		2					1 ^{a)}	3
Humala	kukinto	✓						1 ^{a)}	1
	ei ilm.							1	1
Isohirvenjäkäle	maanpäälliset osat	FS						1	1
	ei ilm.	FS	1						1
Isotakiainen	juuret	FS						2 ^{a) b)}	2
Jauhosavikka	ei ilm.		1						1
Juolavehnä	juuret	FS	1					1 ^{a)}	2
	ei ilm.		1			1			1
Kallioimarre	juuret				1				1
Kamomillasaunio	kukat	FS						1 ^{a)}	1
	ei ilm.	FS						1	1
Kanerva	versot	FS						1 ^{a)}	1
	ei ilm.							1	1
Karhunputki	juuret	FS						1 ^{a)}	1
	lehdet	FS						1 ^{a)}	1
	ei ilm.							1	1
Kataja	versot	FS						1	1
	ei ilm.							1	1
Kehäkukka	kukat	FS						2 ^{a)}	2
	terälehdet	FS	1						1
	ei ilm.							2	2

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Kasvinosa	Status	Käyttömainintojen lkm / ravintolisätyyppi						Käyttömaininnat yht.
			Jauhe	Rouhe	Murske	Öljy	Mehu	Uute	
Koivut									
Koivut (lajia ei ilm.)	lehdet							1	1
Hieskoivu	lehdet	FS	3	1					4
	tuhka						1 c)		
Rauduskoivu	lehdet	FS	4	1					5
Kultapiisku	lehdet		1						1
	kukat		1						1
	ei ilm.						1		1
Kumina	siemenet	✓	1				1 a)		2
	lehdet		1						1
Kurkkuyrtti	öljy	FS				1			1
Kuusi	ei ilm.						1		1
Lakka	siemenet			1					1
Lillukka	lehdet		1						1
Maitohorsma	kukat		3	1					5
	lehdet		4	1					6
	versot	FS	1						1
	varret		1						1
Mesiangervo	kukat	FS	3	2					3
	lehdet	FS	3	2					3
	versot	FS					1 a)		1
	ei ilm.						1		1
Metsälehmus	kukat	✓ (tee)					1 a)	1	
Mustaherukka	lehdet	FS	3						3
	öljy	FS				2			2
Mustikka	marjat	✓					2		1
	lehdet	FS	2						2
	versot	FS	1						1
	kukat		1						1
Mänty	kerkät	FS					2		2
	kuori	FS					2 c)	1	2
	nila						1 c)		1
Niittyhumala	versot	FS					1 a)	1	
Nokkonen	lehdet	✓					1 a) b)		1
	versot	FS	1				1 a)		2
	siemenet	FS	2				1 b)		3
	kukat	FS	1						1
	ei ilm.	FS					2		2

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Kasvinosa	Status	Käyttömainintojen lkm / ravintolisätyyppi						Käyttömaininnat yht.	
			Jauhe	Rouhe	Murske	Öjy	Mehu	Uute		Uutetabletit
Pajut (lajia ei ilm.)	kuori							1 a)		1
Peltokorte	versot	FS	1							1
	ei ilm.		2					1 a)		2
Pihatähtimö	ei ilm.		1							1
Pihlaja	lehdet	FS	2							2
Poimuhierakka	juuret	FS						1 a)		1
Poimulehti	lehdet	FS	2							2
	ei ilm.							1 a)		1
Puolukka	marjat	✓						1		1
	lehdet	FS	1					2 a)		3
Rantaminttu	kukat	FS	1							1
	lehdet	FS	1							1
Ratamot										
Heinäratamo	lehdet	FS						1 a)		1
	versot							1 a)		1
	siemenet							1 a)		1
Piharatamo	lehdet	FS	1					1 a) b)		2
	versot	FS						1 a)		1
	siemenet	FS						1 a)		1
	ei ilm.							2 a)		2
Ruusujuuri	juuret	FS	2							2
	ei ilm.		1					1		2
Ruusut										
Ruusut (lajia ei ilm.)	terälehdet		1							1
	ei ilm.									1
Koiranruusu	terälehdet							1 a)		1
Siankärsämö	kukat	FS	2					1 a)		3
	lehdet		1							1
	versot	FS	1							1
	ei ilm.							2 a)		2
Vadelma	lehdet	FS	4							4
	versot	FS	1							1
	kukat		1							1
Valkopeippi	ei ilm.	FS						1 a)		1
Voikukat	lehdet	✓						1 a) b)		1
	juuret	FS	1					1 a) b)		2
	kukat	FS	3							3
	siemenet		1							1
	nuput		1							1

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Kasvinosa	Status	Käyttömainintojen lkm / ravintolisätyyppi						Käyttömaininnat yht.	
			Jauhe	Rouhe	Murske	Öljy	Mehu	Uute		Uutetabletit
Väinönputki	lehdet	✓						1 a)		1
	juuret	FS						1 a)		1
	ei ilm.							1		1

LIITE 4

Tavanomaisen elintarvikekäytön jakautuminen eri käyttömuotojen kesken kasvilajikohtaisesti. Taulukossa on esitetty eri käyttötarkoituksen maininneiden yritysten lukumäärät (n=35) ja lisäksi hanketoimijoiden ilmoitukset ko. kasvilajin ravintola- ja ammattikeittiökäytöstä (n=2). Taulukon luvuissa eivät ole mukana yritysten maininnat kasveista/kasvinosista, jotka on jo hyväksytty tavanomaiseen elintarvikekäyttöön. Luvuissa ovat kuitenkin mukana yritysten kasvilajimaininnat, joissa ei tarkennettu käytettyä kasvinosaa eli taulukossa todennäköisesti on mukana myös jo elintarvikekäyttöön hyväksytyjä kasvinosia koskevia mainintoja. Hotelli- ja ravintola-alan yritysten vastauksissa ilmenneet käyttötavat on merkitty punaisella.

Kasvilaji	Tee	Mauste	Tuoreena salaattit ym.	Kypsennettynä ruoka, leivonta	Koristeena annoksissa	Säilykejaloite	Toimijamaininnat ravintola- ja ammattikeittiö- käytöstä
Ahomansikka	4		1		2		
Ampiaisyrtti	3						
Apilat (kaikki yht.)	11	4	5	3	6	2	1
Puna-apila	9	2	5	2	5	1	1
Valkoapila	7	4	3	3	4	2	
Hapro		3	2	1	3		
Humala	2	1					
Isohirvenjäkäle	1	2		2	1	1	
Isomaksaruoho			1				1
Jauhosavikka		1	2	2			
Juolavehnä	3	1				1	
Juolukka	2						
Kaarnikka	1	2	1	2	1	3	
Kallioimarre		2				1	
Kamomillasaunio	10	1	1		1	1	
Kanerva	12	2		1	3	1	
Kangasajuruoho		2	1	2	1		
Karhunputki		1		1			
Kataja	3	4		3		3	1
Kehäkukka	9	3	6	5	7	1	
Koiranputki		1					

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Tee	Mauste	Tuoreena salaattit ym.	Kypsennettynä ruoka, leivonta	Koristeena annoksissa	Säilyke/jaloste	Toimijamainnat ravintola- ja ammattikeittiö- käytöstä
Koivut (kaikki yht.)	14	4	4	3	2	8	1
Hieskoivu	7	3	3	2	2	2	1
Rauduskoivu	7	3	3	2	2	3	1
Vaivaiskoivu	4		1	1	1		
Krassit			1		2		
Kultapiisku	8	1	1	1	1	1	
Kumina	1	4	4	3	1		
Kuusi	1		2	2	1		2
Kylämalva	1						
Käenkaali		1	1	1	1		1
Lakka	6		1	4	3	4	
Lillukka	2	1	1	1	1	1	
Lutukka		2					
Maahumala		2			1		1
Maarianheinät (kaikki yht.)	4	4	1	2	1	3	
Lännenmaarianheinä	2	1		1	1	1	
Niittymaarianheinä	2	3	1	1		2	1
Maitohorsma	18	3	4	5	6	8	2
Mesiangervo	16	7	2	4	2	8	1
Mesimarja	2	1	1	2	1	1	
Mustaherukka	15	6	4	6	3	5	1
Mustikka	12	2	6	8	5	6	
Mänty	2	2	2	3	1	3	
Niittyhumala		2					
Nokkonen	11	6	3	5	1	1	2
Nukkahorsma	1						
Orvokit	1	2	2		4		1
Keto-orvokki	1	1	1		3		1
Pelto-orvokki	1	2	1		1		1
Pajut	3						
Kiiltopaju	2						
Peltokanankaali		1	1				1
Peltokorte	5			1			

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Tee	Mauste	Tuoreena salaattit ym.	Kypsennettynä ruoka, leivonta	Koristeena annoksissa	Säilyke/jaloste	Toimijamaininnat ravintola- ja ammattikeittiö- käytöstä
Pihasaunio	2						1
Pihatähtimö	1		2				1
Pihlaja	10	1	1	4	3	2	1
Poimuhierakka	1			1			
Poimulehti	5	4	4	2	5	1	2
Puolukka	6	1	2	3	2	2	
Rantaminttu	3	3	3	2	3	2	
Ratamot	5	2	3	1			
Ratamot	1						
Heinäratamo	2						
Piharatamo	3	2	3	1			
Ruiskaunokki	3		1		1		1
Ruusujuuri	3	2	2	1		1	
Ruusut	4	4	2	2	3	2	1
Siankärsämö	14	9	4	3	4	2	2
Sianpuolukka	1						
Suolaheinät		3	2	2	2		
Ahosuolaheinä		3	2	2	2		2
Niittysuolaheinä		2	1	1			2
Takiaiset	2			1			
Tuomi	1						
Vadelma	18	3	4	5	4	5	1
Voikukka	6	4	4	5	4	4	2
Vuohenputki		2	3	2	2		1
Väinönputki	8	6	3	4	2	4	

LIITE 5

Tavanomaisen elintarvikekäytön jakautuminen eri käyttömuotojen kesken kasviosakohtaisesti. Taulukossa on esitetty eri käyttötarkoituksen maininneiden yritysten lukumäärät (n=35) ja lisäksi hanketoimijoiden ilmoitukset ko.kasvinosan ravintola- ja ammattikeittiökäytöstä (n=2). Taulukon luvuissa eivät ole mukana kasvinosat, jotka on jo hyväksytty tavanomaiseen elintarvikekäyttöön.

Kasvilaji	Kasvinosa	Tee	Mauste	Tuoreena salaattit ym.	Kypsenneenä ruoka, leivonta	Koristeena annoksissa	Säilykejaloste	Toimijamaininat ravintola- ja ammattikeittiö- käytöstä
Ahomansikka	lehdet	4		1		1		
	ei ilm.					1		
Ampiaisyrtti	ei ilm.	3						
Apilat								
Puna-apila	kukinnot	1						
	kukat	5	1	2	1	2	1	
	lehdet	2	1	1		1	1	
	ei ilm.	3		3	1	3		1
Valkoapila	kukat	3	2	1	1	2	2	
	lehdet	1	1	1		1	1	
	ei ilm.	3	1	1	1			
Hapro	lehdet		1	1				
	ei ilm.		3	2	1	3		
Humala	ei ilm.	2	1					
Isohirvenjäkäle	maanpäälliset osat		3		2	1	1	
Isomaksaruoho	ei ilm.			1				1
Jauhosavikka	ei ilm.		1	2	2			
Juolavehnä	juuret	3	1				1	
	ei ilm.	1			1		1	
Juolukka	ei ilm.	2						
Kaarnikka	ei ilm.	1	2	1	2	1	2	
Kallioimarre	juuret		2				1	
Kamomillasaunio	kukat	5	1	1		1	1	
	ei ilm.	5						
Kanerva	kukat	9	1			1	1	
	ei ilm.	3	1	1	2	3		
Kangasajuruoho	ei ilm.		2	1	2	1		
Karhunputki	ei ilm.		1		1			

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Kasvinosa	Tee	Mauste	Tuoreena salaattit ym.	Kypsennettynä ruoka, leivonta	Koristeena annoksissa	Säilyke/jaloste	Toimijamaininnat ravintola- ja ammattikeittiö- käytöstä
Kataja	kerkät		2		1		3	
	ei ilm.	3	2		2			1
Kehäkukka	kukat	3		1		1		
	terälehdet	1	1	1	2	2	1	
	ei ilm.	6	2	4	2	4		
Koiranputki	ei ilm.		1					
Koivut								
Koivut (lajia ei tarkennettu vastauksissa)	lehdet	3	1					
	mahla						4	
	ei ilm.	1					1	
Hieskoivu	lehdet	6	3	3	2	2	2	
	mahla						1	
	ei ilm.	1		1	1			1
Rauduskoivu	lehdet	6	3	2	1	2	2	
	mahla						1	
	ei ilm.	1		1	1			1
Vaivaiskoivu	ei ilm.	4		1	1	1		
Krassit (lajia ei tarkennettu vastauksissa)	kukat			1		1		
	lehdet			1		1		
	ei ilm.					1		
Kultapiisku	kukat	4	1	1	1	1	1	
	lehdet	1	1	1	1	1	1	
	ei ilm.	4						
Kumina	lehdet	1	1	2	2	2	1	
	ei ilm.	1	3	2	3			x
Kuusi	ei ilm.	1		2	2	1		1
Kylämalva	kukat	1						
Käenkaali	kukat		1	1	1	1		
	lehdet		1	1	1	1		
	ei ilm.							1
Lakka	lehdet	3			1	1	1	
	ei ilm.	3		1	2	2	2	
Lillukka	lehdet	1	1	1		1	1	
	ei ilm.	1						
Lutukka	ei ilm.		2					
Maahumala	ei ilm.		2			1		1

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Kasvinosa	Tee	Mauste	Tuoreena salaattit ym.	Kypsennettynä ruoka, leivonta	Koristeena annoksissa	Säilyke/jaloste	Toimijamaininnat ravintola- ja ammattikeittiö- käytöstä
Maarianheinät								
Lännenmaarianheinä	ei ilm.	2	1		1	1	1	
Niittymaarianheinä	versot	1	2					
	ei ilm.	1	1	1	1		1	1
Maitohorsma	lehdet	14	3	2	2	2	3	1
	kukat	14	2	3	3	4	6	
	varret	1	1	1		1	1	
	versot	1		1	1		1	1
	ei ilm.	4	1	1	2	2	1	1
Mesiangervo	lehdet	10	4	1	1	1	2	
	kukat	12	6	1	3	1	5	
	versot	1	1		1		1	
	ei ilm.	5	2	1	2	1	2	1
Mesimarja	kukat	1	1	1	1	1	1	
	versot	1	1	1	1	1	1	
	ei ilm.	1			1			
Mustaherukka	lehdet	7	1				2	
	ei ilm.	4	1	1	3			1
Mustikka	lehdet	6	2	3	3	2	3	
	kukat	1		1	1	1	1	
	versot	1		1	1	1	1	
	ei ilm.	5		2	4	2	2	
Mänty	neulaset		1					
	kerkät	1	1	1	1	1	3	
	pettu				1			
	ei ilm.	1		1	1			
Niittyhumala	ei ilm.	2						
Nokkonen	siemenet	1	1					1
	kukat	1	1		1			
	versot	1	1		1			1
	ei ilm.	9	5	3	4	1	1	1
Nukkahorsma	ei ilm.	1						
Orvokit								
Keto-orvokki	kukat			1		1		
	ei ilm.	1	1	1		3		1
Pelto-orvokki	kukat		1	1		1		
	ei ilm.	1	1					1

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Kasvinosa	Tee	Mauste	Tuoreena salaattit ym.	Kypsennettynä ruoka, leivonta	Koristeena annoksissa	Säilyke/jaloste	R Toimijamainnatt ravintola- ja ammattikeittiö- käytöstä	
Pajut									
Pajut	ei ilm.	1							
Kiiltopaju	ei ilm.	2							
Peltokanankaali	versot			1					
	ei ilm.		1					1	
Peltokorte	koko yrtti	2			1				
	ei ilm.	3							
Pihasaunio	kukat	1					1		
	versot	1					1		
	ei ilm.	1						1	
Pihatähtimö	versot			1					
	ei ilm.	1	1	1				1	
Pihlaja	kukat	1							
	lehdet	6	1	1	2	1	2		
	silmut						1		
	ei ilm.	4			2	2		1	
Poimuhierakka	juuret	1							
	ei ilm.				1				
Poimulehti	lehdet	3	2	2		2	1	1	
	kukat	1		1	1	1		1	
	nuori kukkavarsi	ei tarkempaa tietoa käyttötavasta							1
	versot	1		1	1	1			
	ei ilm.	1		1	1	2		1	
Puolukka	lehdet	4	1	1	1	1	1		
	ei ilm.	2		1	2	1	1		
Rantaminttu	kukat	1	1	1		1	1		
	lehdet	1	1	1		1	1		
	versot	1	1	1	1	1	1		
	ei ilm.	1	1	1	1	1			
Ratamot									
Ratamot (lajia ei tarkennettu vastauksissa)	ei ilm.	1							
Heinäratamo	lehdet	1							
	ei ilm.	1							
Piharatamo	lehdet	2	1	1					
	ei ilm.	1	1	2	2		1		

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Kasvinosa	Tee	Mauste	Tuoreena salaattit ym.	Kypsennettynä ruoka, leivonta	Koristeena annoksissa	Säilyke/jaloste	Toimijamaininnat ravintola- ja ammattikeittö- käytöstä	
Ruiskaunokki	ei ilm.	3		1		1		1	
Ruusujuuri	juuret	1	1	1	1		1		
	ei ilm.	2	1	1			1		
Ruusut	kukat	1	1			1			
	terälehdet	1	1	1	1	1	1		
	ei ilm.	1	2	1	1	1	1	1	
Siankärsämö	kukinnot	1							
	lehdet	1	4				1	1	
	kukat	7	5	2	1	1	2	1	
	koko yrtti	2	1	1	1				
	ei ilm.	6	2	2	2	3		1	
Sianpuolukka	lehdet	1							
Suolaheinät									
Ahosuolaheinä	lehdet		1	1	1	1		1	
	nuppuiset kukinnot		1	1	1	1		1	
	nuoret versot	ei tarkempaa tietoa käyttötavasta							1
	ei ilm.		2	1	1	1		1	
Niittysuolaheinä	nuppuiset kukinnot	ei tarkempaa tietoa käyttötavasta							1
	nuoret versot	ei tarkempaa tietoa käyttötavasta							1
	ei ilm.		2	1	1			1	
Takiaiset	ei ilm.				1				
	juuret	2							
Tuomi	kukat	1							
Vadelma	kukat	1		1	1	1	1		
	lehdet	15	2	3	3	3	4		
	versot	1		1	1	1	1		
	ei ilm.	3	1		1			1	
Voikukka	juuret	3	1	1		1	1		
	kukat	2	3	3	2	3	4	1	
	nuput	1	1	1	1	1	1	1	
	siemenet	1	1	1	1	1			
	ei ilm.	3	1	1	3	1		1	
Vuohenputki	lehdet		1						
	versot			1	1	1			
	ei ilm.		1	2	1	1		1	

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Kasvinosa	Tee	Mauste	Tuoreena salaattit ym.	Kypsennettynä ruoka, leivonta	Koristeena annoksissa	Säilyke/jaloste	Toimijamaininnat ravintola- ja ammattikeittiö- käytöstä
Väinönputki	juuret	1	1		1			
	siemenet	1	1		1			
	kaikki osat	1	1	1	1		1	
	ei ilm.	7	5	3	3	1	3	

LIITE 6

Mattlarin (2011) kirjallisuustutkimuksesta poimitut tämän selvityksen piiriin kuuluneet kasvilajit, joille viimeistään vuonna 1997 julkaistusta kirjallisuudesta löytyi käyttöhistoriamainintoja ihmisravintona (n=11). Kirjallisuuslähteiden lukumäärät kasvinosaa kohden on esitetty sulkeissa kyseisen kasvinosan jälkeen. Tutkimuksessa kasvin käytön ihmisravinnoksi katsottiin tarkoittavan terveyttä ylläpitävien ja sairauksia ehkäisevien ravintoaineiden saantia, kylläisyyden tunteen saavuttamista, makuelämyksen kokemista, ruoan maun tai säilyvyyden parantamista tai ruoan koristelua syötävillä koristeilla. Teekäytössä ravintokäytön rajana käytettiin ko. juoman soveltumista pitkäaikaiseen käyttöön. Tutkimuksessaan Mattlar luokitteli käytetyt kasvinosat käyttötavan mukaan kahteen luokkaan: syötäviin kasvinosiin sekä uutettuihin tai puristettuihin kasvinosiin. Uuttamalla ja puristamalla valmistetulla ihmisravinnolla Mattlar tarkoittaa teen tai kahvin tapaista juomaa, mehua, hyytelöä, siirappia, öljyä, mausteiviinaa tai –etikkaa. (Mattlar 2011, 10-11, liite 1.)

Kasvilaji	Maininnat käytöstä ihmisravinnoksi (lkm)	Ihmisravinnoksi syödyt kasvinosat	Ihmisravinnoksi uutetut tai puristetut kasvinosat
Kumina	9	hedelmät (8), juuret (6), lehdet (5), koko kasvi nuorena (1), verson latvat (1), versot (1)	hedelmät (8), kukat (1), lehdet (1)
Nokkonen	9	lehdet (7), versot (7)	versot (3), lehdet (2), kukinnot (1)
Rantaminttu	9	lehdet (4), versot (1)	lehdet (6)
Siankärsämö	9	lehdet (5)	lehdet (4), kukat (2), kukinnot (2)
Voikukat	9	lehdet (8), juuret (5), nuput (4), mykeröt (3), versojen tyvet (2)	juuret (8), mykeröt (4), terälehdet (3), lehdet (2)
Väinönputki	9	lehdet (6), varret (4), hedelmät (2), versot (2), juuret (1), lehtiruodit (1)	hedelmät (4), juuret (4), lehdet (1)
Ahomansikka	8	marjat (8), lehdet (2)	lehdet (5), marjat (3), marjojen kannat (1)
Kataja	8	marjat (5), juuret (1), kerkät (1), sisäkuori (1)	marjat (7), kerkät (4), neulas (3), oksat (2),
Puolukka	8	marjat (6)	marjat (4), lehdet (2)
Vadelma	8	marjat (8), lehdet (1), versot (1)	lehdet (6), marjat (6)
Vuohenputki	8	lehdet (7), versot (3)	lehdet (1)
Ahosuolaheinä	7	lehdet (5), siemenet (3), versot (2), koko kasvi (1), varret (1)	
Humala	7	versot (6), silmut (1)	emikukinnot (6)
Mesiangervo	7		lehdet (6), kukat (5), kukinnot (2), nuput (1)
Mustaherukka	7	marjat (6), lehdet (4)	lehdet (6), marjat (6), versot (2), kukat (1)

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Maininnat käytöstä ihmisravinnoksi (lkm)	Ihmisravinnoksi syödyt kasvinosat	Ihmisravinnoksi uutetut tai puristetut kasvinosat
Mustikka	7	marjat (7), lehdet (1)	marjat (5), lehdet (3), kukat (1), kukkivat versot (1)
Niittysuolaheinä	7	lehdet (5), koko kasvi (1), kukinnot (1), siemenet (1), varret (1), versot (1)	
Pihlaja	7	marjat (6), lehdet (4), silmut (2)	marjat (6), lehdet (5), kukat (1)
Rauduskoivu	7	lehdet (6), mahla (5), silmut (1), sisäkuori (1)	lehdet (5), silmut (1), ulkokuori (1), oksat (1)
Valkopeippi	7	lehdet (7), versot (3), siemenet (1), varret (1)	
Hieskoivu	6	lehdet (6), mahla (5), silmut (1), sisäkuori (1)	lehdet (5), silmut (1), oksat (1)
Isotakiainen	6	juuret (3), varsien ytimet (2), versot (2), lehdet (1), kukkapohjukset (1)	juuret (3)
Jauhosavikka	6	lehdet (6), pähkylät (6), versot (2), koko kasvi nuorena (1), kukat (1), varret (1)	
Kanerva	6	kukat (1)	kukat (3), kukkivat versot (3)
Karhunputki	6	lehdet (3), varret (3), versot (2), juuret (1)	juuret (2), hedelmät (1)
Käenkaali	6	lehdet (5)	
Lakka	6	marjat (6)	marjat (4), lehdet (1)
Lutukka	6	lehdet (5), versot (1), siemenet (1)	koko kasvi (1)
Maahumala	6	lehdet (4), versot (1)	lehdet (3)
Maitohorsma	6	versot (6), lehdet (5), juuret (4), kukat (1), nuput (1), terälehdet (1)	lehdet (6), juuret (3), kukat (1)
Mesimarja	6	marjat (4)	marjat (5), marjojen kannat (3), lehdet (2), kukkivat versot (1)
Metsälehmus	6	lehdet (1), hedelmät (1), kukat (1), mahla (1), silmut (1)	kukat (3), kukinnot (3), hedelmät (2), lehdet (2)
Peltokanankaali	6	lehdet (5), kukat (2), nupulla olevat kukinnot (1), versot (1)	
Puna-apila	6	lehdet (5), kukat (4), siemenet (1), kukinnot (1)	kukat (4), lehdet (2)
Kallioimarre	5	juuret (3)	juuret (5)
Kangasajuruoho	5	kukkivat versonlatvat (1), kukkivat versot (1), versonlatvat (1), versot (1)	kukat (1), lehdet (1), versot (1)
Koiranruusu	5	kiulukat (4), terälehdet (3)	kiulukat (4), terälehdet (3), lehdet (2), siemenet (2)
Mänty	5	sisäkuori (4), kerkät (2)	neulaset (3), kerkät (1), oksat (1)
Piharatamo	5	lehdet (4)	lehdet (1)

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Maininnat käytöstä ihmisravinnoksi (lkm)	Ihmisravinnoksi syödyt kasvinosat	Ihmisravinnoksi uutetut tai puristetut kasvinosat
Pikkutakiainen	5	juuret (2), varsien ytimet (2), versot (2), kukkapohjukset (1), lehdet (1), lehtiruodit (1), varret (1)	juuret (2)
Poimulehdet	5	lehdet (5), kukat (2), siemenet (1)	lehdet (3)
Valkoapila	5	lehdet (5), kukat (2), kukinnot (2), juuret (2), siemenet (1)	kukat (4), kukinnot (2)
Variksenmarja	5	marjat (6)	marjat (5)
Hapro	4	lehdet (4), versot (1)	
Isomaksaruoho	4	lehdet (2), versot (1)	
Juolukka	4	marjat (3)	marjat (4)
Kamomillasaunio	4		mykeröt (3), nuput (1)
Keto-orvokki	4	kukat (3), lehdet (2)	
Koiranputki	4	juuret (4), lehdet (4), siemenet (1)	juuret (1)
Lillukka	4	marjat (3)	lehdet (3), marjat (2)
Peltokorte	4	juurisilmut (2), kevätversot (2), kesäversot (1)	kesäversot (3), kevätversot (1)
Seittitakiainen	4	varsien ytimet (2), juuret (1), versot (1), lehtiruodit (1), varret (1)	juuret (2)
Juolavehnä	3	juuret (3), siemenet (2), juurisilmut (1)	juuret (3)
Kirjava pillike	3		kukat (3)
Kuusi	3	kerkät (2)	kerkät (2), oksat (1), neulaset (1), silmut (1)
Pihatähtimö	3	koko kasvi (3), versot (1)	
Pohjansinivalvatti	3	varret (1), versot (1)	
Ruiskaunokki	3	terälehdet (1)	
Sianpuolukka	3	marjat (2)	marjat (3)
Tuomi	3	marjat (4)	marjat (2)
Huopaohdake	2	juuret (1), kukkapohjukset (1), lehdet (1), varsien ytimet (1), versot (1)	
Kylämalva	2	lehdet (2), hedelmät (1)	kukat (1)
Leveösmanikämi	2	versot (2), juuret (2), siitepöly (2), emikukinnot (1), hedekukinnot (1), kukinnot (1)	juuret (1)
Linnunkaali	2	lehdet (2)	
Niittyhumala	2	lehdet (2), versot (1)	
Niittymaarianheinä	2		
Nurmikohokki	2	juuret (1), lehdet (1), versonlatvat (1), versot (1)	
Riekonmarja	2	marjat (1)	marjat (2)
Ruiskaunokki	2	terälehdet (1)	
Heinäratamo	1	lehdet (1)	
Kenttäkrassi	1	lehdet (1), versot (1)	
Kultapiisku	1		lehdet (1)

(Taulukko jatkuu) Kasvilaji	Maininnat käytöstä ihmisravinnoksi (lkm)	Ihmisravinnoksi syödyt kasvinosat	Ihmisravinnoksi uutetut tai puristetut kasvinosat
Lännenmaarianheinä	1		
Merikohokki	1	juuret (1), lehdet (1), versot (1)	
Ruusujuuri	1	lehdet (1), juuret (1)	
Soikkoratamo	1	lehdet (1)	
Tunturikohokki	1	juuret (1), lehdet (1), versot (1)	
Vaivaiskoivu	1		oksat (1)