

Sitkeä työ on tuonut tulosta

Gluteenittomille tuotteille oma lainsäädäntö

TEKSTI: Annika Nurttila, ylitarkastaja, jaostopäällikkö, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira KUVA: Mika Hurttala

Tammikuun 20. päivä 2009 oli historiallinen – EU:n asetus gluteenittomista elintarvikkeista hyväksyttiin lopullisesti. Suomalaiset asiantuntijat – niin tutkijat, lainsäätäjät, valvojat, järjestöt kuin elintarvikealan toimijat ovat yhdessä rintamassa tehneet toistakymmentä vuotta työtä tavoitteena kansainvälisesti yhtenäinen säädöspohja. Nyt se on vihdoin totta.

Asetus tuo mukanaan paljon uutta. Kaikkien toimijoiden haasteena on muutoksista tiedottaminen ja uusiin tuotteiden nimityksiin ja käytäntöihin sopeutuminen. On kuitenkin tärkeää pitää kirkkaana mielessä, että asetus on erittäin tervetullut ja luo yhtenäiset pelisäännöt. Etenkin on syytä iloita siitä, että kaura saa nyt uudessa asetuksessa sille kuuluvan aseman. Tässä artikkelissa käsitellään lyhyesti uuden säädöksen keskeisiä kysymyksiä.

Tuotteiden raja-arvot ja nimitykset muuttuvat

Tähän asti Suomessa on elintarvikevalvonassa sovellettu sekä luontaisesti gluteenittomille että vehnätärkkelyspohjaisille gluteenittomille tuotteille raja-arvoa 200 mg gluteenia/kg. Keliakialiiton merkkijärjestelmässä luontaisesti gluteenittomien tuotteiden raja-arvo on ollut 20 mg/kg ja vehnätärkkelyspohjaisten tuotteiden 100 mg/kg.

Pitkä siirtymäaika

Uusi asetus tulee voimaan 10.2.2009. Siitä lähtien tuotteet saavat tulla markkinoille uuden lainsäädännön nojalla. Koska muutokset niin nimitysten kuin raja-arvojenkin osalta ovat merkittävät,

on säädöksessä pitkä siirtymäaika, peräti kolme vuotta. Tämän siirtymäajan ajan tuotteet voivat olla markkinoilla myös vanhoilla nimityksillä ja vanhalla raja-arvolla. 1.1.2012 lähtien tulee kaikkien elintarvikkeiden kuitenkin olla uuden asetuksen mukaisia.

Kauraa saa käyttää

Hieno saavutus on, että EU-tasolla päästiin yhteisymmärrykseen siitä, että kauraa saa käyttää keliakikoille tarkoitetuissa tuotteissa.

Asetuksen mukaan kauraa, joka on erityisesti tuotettu, valmistettu ja/tai käsitelty siten, että vältetään vehnän, rukiin ja/tai ohran joutuminen vahingossa kauran joukkoon, saa käyttää sekä gluteenittomissa että erittäin vähäglutee-

nisissa tuotteissa. Tämä kaura saa sisältää enintään 20 mg gluteenia/kg.

Ainesosaluettelosta ja useimmiten myös tuotteen nimestä voi tarkistaa, onko tuotteeseen käytetty kauraa, mikäli se ei omaan ruokavalioon sovi.

Mitä tämä merkitsee käytännössä?

Noin kolmen vuoden ajan markkinoilla voi olla samanaikaisesti ”Gluteeniton” merkinnällä tuotteita, jotka voivat sisältää gluteenia joko 200 mg/kg tai 20 mg/kg. Markkinoilla ei kuitenkaan saatujen tietojen mukaan todennäköisesti ole juurikaan tuotteita, joiden pitoisuudet olisivat 200 mg gluteenia/kg, vaan vehnätärkkelyspohjaisten tuotteiden pitoisuudet ovat jo nyt valtaosin huomattavasti alemmat. Keliakialiiton merkkijärjestelmän puitteissa olevien nykyisten gluteenittomien elintarvikkeiden gluteenipitoisuus on jo nyt enintään 100 mg gluteenia/kg.

Haasteena on nyt tottua uuteen vehnätärkkelyspohjaisten tuotteiden nimeen ”erittäin vähägluteeninen” ja tiedostaa se, että nämä tuotteet ovat edelleen yhtä turvallisia kuin ennenkin, vaikka tuotteiden nimi muuttuu. Samoin totuttelua voi vaatia se, että nimitys ”luontaisesti gluteeniton” poistuu vähitellen. Kyseisten tuotteiden nimitys on jatkossa vain ”gluteeniton” ja ne voivat sisältää myös esim. vehnätärkkelystä, kunhan tuotteen gluteenipitoisuus on enintään 20 mg/kg. Jos ruokavaliossa jostain syystä olisi tarpeen välttää vehnätärkkelystä, joka on näinkin puhdistettua, saa tarvitsemansa tiedon ainesosaluettelosta.

LÄHDE:

Komission asetus (EY) N:o 41/2009 gluteenille intoleranteille henkilöille soveltuviin elintarvikkeiden koostumuksesta ja merkitsemisestä: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:016:0003:0005:FI:PDF>

TAULUKKO: Uuden lainsäädännön myötä tuotteiden nimitykset ja raja-arvot muuttuvat seuraavasti:

Uusi nimitys	Uusi raja-arvo mg gluteenia /kg	Vanha nimitys	Vanha raja-arvo mg gluteenia/kg
”Erittäin vähägluteeninen” (vehnätärkkelyspohjaiset tuotteet) ¹⁾	100 mg	”Gluteeniton” (vehnätärkkelyspohjaiset tuotteet)	200 mg (100 mg Keliakialiiton merkkijärjestelmässä)
”Gluteeniton”	20 mg	”Luontaisesti gluteeniton”	200 mg (20 mg Keliakialiiton merkkijärjestelmässä)

1) Vehnätärkkelyspohjaisia tuotteita saa kutsua nimityksellä ”gluteeniton”, mikäli niissä on enintään 20 mg gluteenia/kg. Vehnätärkkelyksen käsittelyteknologia on viime vuosina kehittynyt niin, että tämän tason saavuttaminen on saatujen tietojen mukaan mahdollista.

