

# Pakurijalosteiden myynti elintarvikkeena, aromivalmisteena ja ravintolisänä

Tämä artikkeli kuvaa mahdollisuuksia myydä pakurijalosteita elintarvikkeena, elintarvikelisänä, aromivalmisteena ja ravintolisänä EU:n alueella. Nykyisin vain käyttö ravintolisänä on sallittu. Muu käyttö edellyttää pakurin terveellisyyden osoittamista testein tai osoittamalla että sitä on perinteisesti käytetty maailmalla.



Kuva 1: Ravinnekäyttöön tarkoitettu pakurikasvannainen pilkotaan ja kuivataan puhtaissa oloissa välittömästi keruun jälkeen.

## Pakuri elintarvikkeena

Pakurin myynti elintarvikkeeksi on EU:ssa **sallittu vain sellaisenaan eli palasina tai puruna sekä Suomessa myös veteen uutettuna juomana**. EU voi kyllä myöntää pakurille elintarvikestatuksen. Hakijan täytyy osoittaa, että pakurin käyttö on turvallista. Vaihtoehtoja ovat:

- Hakija todistaa, että pakuria on perinteisesti ja turvallisesti käytetty Suomessa tai muualla EU:ssa. Tällöin EU voi myöntää ko pakurijalosteelle elintarvikestatuksen.
- Hakija osoittaa että pakuria on käytetty turvallisesti jossain EU:n ulkopuolisessa maassa vähintään 25 vuoden ajan ennen vuotta 1997. Tällöin EU voi myöntää jalosteelle uuselintarvikeluvan.
- Uuselintarvikestatuksen voi hankkia myös esittämällä tutkimustulokset, joiden mukaan pakurijalosteiden käyttö on turvallista.



Kuva 2. Pakuriteetä kaupallisesta jauheesta

**Elintarvikeluvan** saamiseksi hakijan on osoitettava että pakurijalosteella (esim. makeutetulla juomalla tai jauhoseoksella) on merkittävä käyttöhistoria jossain EU- tai ETA-maassa ennen vuotta 1997 jolloin EU:n nykyinen säädöstö astui voimaan. Pro Pakuri Finland on selvittänyt yhdessä Helsingin yliopiston ja Arktiset aromit -yhdistyksen kanssa pakurin käyttöä EU:ssa. Perinteiselle käytölle ei valitettavasti ole löytynyt täsmällisiä määrätietoja. Kirjallisuudessa on kyllä

yleisluontoisia mainintoja pakurin pitkäaikaisesta käytöstä mm. Suomessa, Puolassa ja Baltian maissa.

**Uuselintarvike** on mikä tahansa elintarvike tai ainesosa, jota ei ole merkittävästi käytetty ihmisravintona Euroopan unionin (EU) alueella ennen 15.5.1997. Niiden myyntiin tarvitaan lupa.

**Hakemusmenettelyn** haaste on se, että hakijan on tehtävä lukuisia selvityksiä, ehkä haastavimpana uusielintarvike-ehdokkaan myrkyllisyyteen, allergioihin ja säilyvyyteen liittyvät tiedot. Niiden selvittäminen vaatii määrämuotoisia kokeita. Ehkä siksi alan toimijat eivät ole pakurille statusta pyrkineet saamaan.

Toinen vaihtoehto uusielintarvikestatuksen saamiselle on **ilmoitusmenettely**. Siinä ilmoittaja osoittaa, että ”tuote on ollut perinteisesti ja turvallisesti käytössä EU:n ulkopuolisessa maassa vähintään 25 vuoden ajan merkittävän väestöosan keskuudessa.” Tällöin myyntilupa voidaan myöntää juuri kyseiselle tuotteelle. Pro Pakuri ry, Arktiset aromit ry ja Ruralia-instituutti tekivät keväällä 2023 pakurialan toimijoiden kanssa kartoituksen siitä löytyisikö EU:n ulkopuolelta maa, jossa pakurin käyttö muuten kuin teenä täyttäisi ”perinteisen ja turvallisen” käytön ehdot. Sellaista ei valitettavasti löytynyt.

Lisätietoja uusielintarvikeluvan hakemisesta löytyy Ruokaviraston sivuilta:

[Uuselintarvikeluvan hakeminen - Ruokavirasto](#)

## **Pakuripitoisten ravintolisien myynti on sallittua**

Pakurin myynti ravintolisän aineksena on mahdollista EU:ssa. Ravintolisillä tarkoitetaan ”valmiiksi pakattuja elintarvikkeita, jotka ovat yhden tai useamman ravintoaineen tai muun aineen, jolla on ravitsemuksellinen tai fysiologinen vaikutus, tiivistettyjä lähteitä.” Ne on tarkoitus nauttia pieninä mitta-annoksina. Ne voivat olla esim. kapsleina tai jauhepusseina. Ravintolisä ovat esimerkiksi vitamiinien saantiin tarkoitettut valmisteet sekä yrtti- ja mehiläisvalmisteet.

Lisää: [Ravintolisät - Ruokavirasto](#)



Kuva 3. Makuja maailmalta: sienijuoma jossa pakuri mukana



Kuva 4. Makuja maailmalta: Pakuria sisältävä lisäravinne sellaisenaan sekä polysakkaridilla ja beetaglugaanilla vahvistettuna.



Kuva 5. Makuja maailmalta: Lisäravinne, jossa sienisekoitus ml. pakuri

Elintarvikesäädökset asettavat lukuisia ehtoja ja vaatimuksia lisien koostumukselle ja pakkauksessa esitettävälle tiedoille. Ainesosien on mm. oltava tunnistettavia ja puhtaita. Ravintolisän pakkauksessa on puolestaan oltava kuvaus lisän sisältämistä ainesosista, sen käyttörajoituksista sekä käyttökelpoisuuden pituudesta.

Pääsääntö on, että tuotteen on oltava elintarvikkeena turvallinen, sen ainesosilla on oltava käyttöhistoriaa ja ainesosat eivät saa tehdä tuotteesta lääkettä. Yrityksen vastuulla on selvittää, että nämä ehdot tuotteissa täyttyvät.

Ravintolisien myynti ei vaadi viranomaisten lupaa mutta niistä on tehtävä määrämuotoinen ilmoitus Ruokavirastolle, joka pistokokein valvoo, että markkinoilla olevat elintarvikkeet ovat ilmoituksen mukaisia.

Ravintolisien myynnistä on tehtävä ilmoitus myös kunnan elintarvikeviranomaisille.

Tarkempia ohjeita löytyy tämän sivuston linkeistä:

[Ohjeet ja lainsäädäntö - Ruokavirasto](#)

[12 Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset - Ruokavirasto](#)

[Ohje ravintolisien suoramyyntiä tai verkostomarkkinointia harjoittaville \(ruokavirasto.fi\)](#)

[853 ilmoitus ravintolisa lomake fi-1\\_070323.docx \(live.com\)](#)

[ohje\\_ravintolisailmoituksen\\_tekemisesta-2222\\_4\\_fi.pdf \(ruokavirasto.fi\)](#)

Ravintolisäilmoitus sähköisessä palvelussa: <https://elva.ruokavirasto.fi>

## Pakurin myynti elintarvikelisiä aineina ei ole EU:ssa sallittua

Elintarvikkeissa käytettäviä lisäaineita ovat esim. makeutusaineet ja arominvahventeet, Niiden tulee olla hyväksytyjä ja turvallisia. Niiden turvallisuus ja käyttötarve arvioidaan ennen kuin ne hyväksytään käyttöön, Pakurikäypä ei ole näiden hyväksytyjen ainesosien joukossa, joten sitä ei voi lisätä myytävien elintarvikkeiden, esim. leivonnaisten tai makeisten aineksiin.

Lisätietoja: [Elintarvikeparanteiden valvontaohje - Ruokavirasto](#)

## Pakurin markkinointi aromivalmisteena edellyttää myös testaamista tai käyttöhistoriaa

**Aromivalmisteet** ovat elintarvikkeesta tai kasvi-, eläin- tai mikrobiologista alkuperää olevasta raaka-aineesta valmistettuja seoksia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia. Esimerkkejä elintarvikkeista valmistetuista aromivalmisteista ovat appelsiiniöljy, vaniljauute ja paprikauute.

Kun uutta lisäainetta, aromia tai entsyymiä halutaan käyttää elintarvikkeiden valmistuksessa, siitä tulee tehdä hakemus Euroopan komissiolle.

Pakuri kuuluu aromiryhmään ” **Muista raaka-aineista kuin elintarvikkeista saatuja aromivalmisteita**”. Niitä saa saattaa markkinoille ja käyttää elintarvikkeissa ilman turvallisuusarviointia ja hyväksyntää, jos raaka-ainetta on todistettavasti käytetty merkittävässä määrin aromien valmistuksessa eikä ole syytä epäillä siitä valmistettujen aromien turvallisuutta.

Lähde: [Elintarvikeparanteiden valvontaohje - Ruokavirasto](#)

Ruokavirasto: Luonnonkasvit elintarvikkeissa – aromikäyttö [5002 \(arktisetaromit.fi\)](#)

## Lopuksi

EU:n lainsäädäntö määrittelee hyvin tarkasti mitä ainesosia elintarvikkeissa ja niiden lisissä voidaan käyttää. Lupien saaminen edellyttää näyttöä aineiden pitkäaikaisesta ja turvallisesta käytöstä tai vaativia terveystutkimuksia. Pakuria on käytetty perinteisesti Aasiassa ja itäisessä Euroopassa etenkin sen oletettujen terveysvaikutusten vuoksi. Täsmällistä näyttöä elintarvikekäytöstä ei kuitenkaan ole saatavilla.

Suomalaisen pakurin vientikaupan kannalta EU:n elintarvikestatus olisi hyödyllinen. Pro Pakuri ry on tehnyt hakemuksen EU nimisuojusta (SAN) suomalaiselle pakurituotteelle (Tikkatee / Tikkate), Nimisuojan saamisen ehto on, että pakuri hyväksytään elintarvikkeeksi. Yhdistyksen tavoitteena on sen johdosta jatkossakin edistää pakurin elintarvikeluvan saamista.

Teksti ja kuvat: Kari Hiltunen Pro Pakuri Finland ry

Helsingissä marraskuussa 2023

Tuotettu hankkeessa ”Suomalaisten pakurikäypä- ja muiden erikoissienituotteiden taloudellisen potentiaalin edistäminen” - Maa- ja metsätalousministeriön tuella.