



Ruokaväärennökset ja luomun luotettavuus

Marjo Särkkä-Tirkkonen

Erikoissuunnittelija, ETM

Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti

marjo.sarkka-tirkkonen@helsinki.fi

@Marjo_ST

p. 044-5906849



Fast methods for authentication of organic plant based foods

**Pikamenetelmät kasvipohjaisten luomuelintarvikkeiden
aitouden määrittämisessä 2011-2015**

■ Tavoite

- testata lupaavimpia analyttisiä menetelmiä ja markkereita, joita voidaan käyttää kasvipohjaisten luomutuotteiden aitouden varmistamisessa



Food fraud report (Esther de Lange, EU 2013):

Top 10 ruokaväärennökset

1. Oliiviöljyt
2. Kalat
3. Luomutuotteet
4. Maito
5. Vilja
6. Hunaja
7. Kahvi ja tee
8. Mausteet (sahrami, chilijauheet)
9. Viini
10. Hedelmämehut



Tutkittua



- Väärennöksiä on löytynyt myös muun muassa mustikkauutteista, sitrusmehuista, karpalomehuista ja monista viineistä
 - mustikkaa on väärennetty synteettisillä atsoväreillä ja
 - halvemmilla tummaa väriainetta sisältävillä marjoilla kuten mustaherukalla ja seljalla.
 - raportoitu kiinalaisesta mustikkauutteesta, jossa ei ollut mustikkaa ollenkaan, vaan väri oli peräisin atsoväristä.
 - Joihinkin tuotteisiin voidaan lisätä vettä tai sokeria, mutta sitä ei mainita.
- Suomalaisissa marjoissa ei todettu toistaiseksi väärennöksiä



V. 2014 lopulla toteutettu Suomessa kysely aitouteen liittyen

- koskien koko elintarvikeketjua

■ Toteutettu

- Tanska
- Suomi
- Ranska
- Saksa
- Italia
- Liettua



Alustavia tuloksia Suomen osalta:



- Vastaajat: alkutuotanto, valvonta/sertifiointi, jatkojalostus, kauppa, tutkimus/neuvonta
- Vastanneita tähän mennessä 31



Miten vastaajat määritelleet ”aitouden”

- Aukottomasti jäljitettävissä
 - Koko elintarvikeketjun osalta
 - Sisäinen jäljitettävyys (toimijakohtaisesti)
 - Läpinäkyvyys
 - Tuotantohistoria todennettavissa
- Ruoan alkuperä ja jalostusreitti on selkeästi tiedossa.
 - Kuluttajalla on mahdollisuus tarkastaa nuo asiat pakkaus- tai myymälän merkinnöistä.

Aitoutta
määrittelee
alkuperä



jatkuu



- Aito ruoka on luonnonmukaisesti tuotettuja raaka-aineita, kotieläintuotteita, keräilytuotteita, riistaa, kalaa ja näistä mahdollisimman pienillä lisäainemäärillä valmistettua ruokaa.
 - Aitoa ruokaa voivat olla myös einekset tai muut valmis/puolivalmisruuat, joiden raaka-aineet on selvästi jäljitettävissä ja valmistuksessa käytetään vain luomutuotannossa sallittuja lisäaineita (tuotteet tarkoitettu kuitenkin lähimarkkinoille).
- Ruoka maistuu aidolta eli ei sisällä keinotekoisia aromeita tai muita lisäaineita. Se on nautinnollista syödä.

**Aitoutta
määrittelee
prosessointi**



- Tuote vastaa spesifikaatiota.

- Tuotteen sisältö, alkuperä ja tuotantotapa vastaavat tuotteesta annettuja tietoja tai lainsäädännössä tuotetyypille annettuja määrittelyjä



- Tuote vastaa kerrottua, tuote on sitä mitä lupaa

- Tiedetään alkuperä, rajoitettu aineiden lisäämistä ja poistamista



- 45 % on törmännyt työnsä yhteydessä ruokapetoksiin

- Esimerkiksi
 - maantieteellinen alkuperä ei vastaa merkintöjä
 - raaka-aineen aitous
 - laimentaminen
 - raaka-aineen korvaaminen
 - puhtaus (biologinen)
 - myyty perunaa, jonka lajike on ilmoitettu väärin
 - *”Kaupassa omenoiden yläpuolella oli lappu ”ranskalaista luomuomenaa ja omenassa oli tarra ”Argentina”*



- Petoksia pidetään mahdollisena kaikissa elintarvikeketjun vaiheissa
 - myös kaikissa tuoteryhmissä

- Laatu käsitys aitouden osoittamisessa tulisi olla laaja-alainen
 - elintarviketurvallisuus, ympäristö, eläinten hyvinvointi, jäljitettävyys, tuotantotapa, alkuperä



- 61% on sitä mieltä, että analytiikkaa tarvitaan sertifiointidokumenttien lisäksi
- Mikäli mitään analytiikkaa lähdetään kehittämään, riittävä varmuustaso oltava
 - viranomaiset eivät voi toimia suuntaa-antavien tulosten perusteella.



Yhteenvetona



- Väärennösten todennäköisyyttä voidaan parhaiten vähentää tehostamalla jäljitettävyyssjärjestelmiä ja lisäämällä toimitusketjujen läpinäkyvyyttä
- Analytiikka tarpeen, kun tarvitaan objektiivisia tutkimuksia oikeusasteita varten
 - Useamman menetelmän yhdistelmät?
- Suomessa toistaiseksi säästyttävä vakavilta ruokapetoksilta (niin luomu kuin tavanomaiset)



KIITOS!

marjo.sarkka-tirkkonen@helsinki.fi
@Marjo_ST
p. 044-5906849