

Uuselintarvikkeet Q&A

Huhtikuu 2025

Mitä uuselintarvikkeet ovat?

Uuselintarvikkeet (engl. novel food) ovat elintarvikkeita, joita ei ole käytetty merkittävässä määrin ihmisravinnoksi EU:ssa ennen 15.5.1997. Ne voivat olla uusia ainesosia, valmistusmenetelmiä tai elintarvikkeita, jotka on tuotettu uudella teknologialla.

Uuselintarvike kuuluu vähintään yhteen seuraavista ryhmistä:

1. Elintarvikkeet, joilla on uusi tai tarkoituksellisesti muunnettu molekyyli rakenne;
2. Elintarvikkeet, jotka koostuvat, ovat peräisin tai on valmistettu mikro-organismeista, sienistä tai levistä;
3. Elintarvikkeet, jotka koostuvat, ovat peräisin tai on valmistettu kivennäisperäisistä aineista;
4. Elintarvikkeet, jotka koostuvat, ovat peräisin tai on valmistettu kasveista tai niiden osista;
5. Elintarvikkeet, jotka koostuvat, ovat peräisin tai on valmistettu eläimistä tai niiden osista;
6. Elintarvikkeet, jotka koostuvat, ovat peräisin tai on valmistettu eläinten, kasvien, mikro-organismien, sienten tai levien solu- tai kudosisjälmistä;
7. Elintarvikkeet, jotka on tuotettu menetelmällä, jota ei ole käytetty elintarviketuotannossa unionissa ennen 15 päivää toukokuuta 1997 ja joka aiheuttaa elintarvikkeen koostumuksessa tai rakenteessa merkittäviä muutoksia, jotka vaikuttavat sen ravintoarvoon, aineenvaihduntaan tai ei-toivottujen aineiden pitoisuuksiin;
8. Elintarvikkeet, jotka koostuvat valmistetuista nanomateriaaleista;
9. Vitamiinit, kivennäisaineet ja muut aineet, joita käytetään direktiivin 2002/46/EY, asetuksen (EY) N:o 1925/2006 tai asetuksen (EU) N:o 609/2013 mukaisesti;
10. Elintarvikkeet, joita käytettiin yksinomaan ravintolisissä unionissa ennen 15 päivää toukokuuta 1997, jos niitä on tarkoitus käyttää muissa elintarvikkeissa kuin direktiivin 2002/46/EY 2 artiklan a alakohdassa määritellyissä ravintolisissä.

Katso Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen EFSA:n video uuselintarvikkeista

[What is novel food?](#)

Mitä lainsäädäntöä uuselintarvikkeisiin sovelletaan?

Uuselintarvikkeiden lainsäädäntö tulee EU:sta. EU:ssa julkaistiin vuonna 2015 [Uuselintarvikeasetus \(EU\) 2015/2283](#). Sen tavoitteena on varmistaa, että EU:n sisämarkkinat toimivat tehokkaasti (lainsäädäntö on samanlaista jäsenmaasta riippumatta) ja samalla suojella ihmisten terveyttä ja kuluttajien etua.

Uuselintarvikeasetuksen lisäksi sovelletaan täytäntöönpanoasetuksia [Asetus \(EU\) 2017/2470 koskien unionin luetteloa hyväksytyistä uuselintarvikkeista](#), [Asetus \(EU\) 2017/2469 koskien uuselintarvikkeiden hakemusmenettelyä](#), [Asetus \(EU\) 2017/2468 koskien kolmansista maista peräisin olevien perinteisten elintarvikkeiden ilmoitusmenettelyä](#) sekä [Asetus \(EU\) 2018/456 uuselintarvikkeen aseman määrittämistä koskevasta kuulemismenettelystä](#).

Miten uuselintarvikkeet hyväksytään EU-markkinoille?

Uuselintarvike voi päästä markkinoille kahden eri menettelyn kautta. *Hakemusmenettelyä* käytetään, kun uuselintarvike tulee ensimmäistä kertaa EU:n elintarvikemarkkinoille. Tällöin markkinointilupa myönnetään toimijan hakemuksesta, jonka pitää sisältää selvitys tuotteen turvallisuudesta komission täytäntöönpanoasetuksen mukaan. *Helpotettua ilmoitusmenettelyä* taas voi käyttää, jos tuote on ollut perinteisesti ja turvallisesti käytössä EU:n ulkopuolisessa maassa vähintään 25 vuoden ajan.

Uuselintarvikkeet käyvät läpi tiukan arviointiprosessin, jossa Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen (EFSA) arvioi niiden turvallisuuden, ennen kuin ne voivat tulla markkinoille. Euroopan komissio käsittelee kaikki hakemukset ja myöntää luvat. Komissio lisää luvan saaneet hyväksytyt uuselintarvikkeet [unionin luetteloon](#).

Miksi uuselintarvikkeita kehitetään?

Uuselintarvikkeita kehitetään usein vastaamaan kuluttajien tarpeisiin, kuten terveellisempien, ympäristöystävällisempien tai innovatiivisempien tuotteiden kysyntään. Uuselintarvikkeet voivat myös auttaa hyödyntämään esimerkiksi raaka-aineena käytettävän koko kasvin (kuoret, lehdet, öljynpuristuksesta jäänyt massa jne.), jolloin hävikki vähenee.

Voiko uuselintarvikkeita syödä turvallisesti?

Kyllä, hyväksytyt uuselintarvikkeet ovat turvallisia syödä. Vain uuselintarvikkeita, jotka on hyväksytty ja sisällytetty unionin luetteloon, voidaan saattaa unionin markkinoille sellaisenaan tai käyttää elintarvikkeissa.

Hyväksymätöntä uuselintarviketta ei saa saattaa markkinoille, koska sen turvallisuutta elintarvikkeena ei ole varmistettu. Hyväksymätön uuselintarvike ei siis täytä elintarvikkeille asetettua vaatimusta turvallisuudesta.

Voivatko uuselintrarvikkeet aiheuttaa allergisia reaktioita?

Se on mahdollista. Esimerkiksi hyönteisruoka voi aiheuttaa allergisia reaktioita. Ruoka-allergia voi aiheuttaa mikä tahansa ruoka-aine, jos ihminen on herkistynyt sille. Kuten mille tahansa ruoka-aineelle, myös hyönteisproteiineille, voi herkistyä ja hyönteisproteiinien käyttö ruokana voi johtaa uusien ruoka-allergioiden kehittymiseen.

Mitä esimerkkejä on uuselintrarvikkeista?

Esimerkkejä uuselintrarvikkeista ovat hyönteisproteiinit, levätuotteet, eräät kasvisteroleita sisältävät elintarvikkeet, chia-kasvin (*Salvia hispanica*) siemenet sekä suurpainepastöroinnin avulla valmistetut hedelmätuotteet.

Valmistavatko suomalaiset yritykset uuselintrarvikkeita?

Esimerkiksi rypsisiemennauhe *BlackGrain from Yellow Fields* on kotimainen uuselintravike. Uuselintravikehakemus on jätetty myös mm. Soleiini- ja Pekilo- proteiineista.

Mitä etuja uuselintrarvikkeilla voi olla verrattuna perinteisiin elintarvikkeisiin?

Monet uuselintrarvikkeet kehitetään tarjoamaan terveellisempiä vaihtoehtoja perinteisille elintarvikkeille. Esimerkiksi uudet proteiinilähteet voivat olla ravitsevampia ja vähärasvaisempia. Kuluttajat ovat yhä kiinnostuneempia uusista ja innovatiivisista tuotteista. Uuselintrarvikkeet voivat tarjota uusia makuja, tekstuureja ja ruokailukokemuksia, jotka vastaavat kuluttajien muuttuvia mieltymyksiä.

Uuselintrarvikkeet voivat tarjota uusia ratkaisuja maailmanlaajuisiin ruokahaasteisiin, kuten väestönkasvuun ja ilmastonmuutokseen. Ne voivat auttaa varmistamaan riittävän ja ravitsevan ruoan saatavuuden kaikille.

Uuselintrarvikkeet voivat myös auttaa vähentämään ympäristövaikutuksia. Esimerkiksi laboratorioissa kasvatettu liha ja levätuotteet voivat vähentää maatalouden aiheuttamia kasvihuonekaasupäästöjä ja maankäyttöä. Uuselintrarvikkeet voivat tukea kestävästä kehityksestä tarjoamalla vaihtoehtoja, jotka ovat kestävämpiä ja vähemmän riippuvaisia perinteisistä maatalouskäytännöistä.

Mitä haasteita uuselintrarvikkeiden kehittämiseen ja markkinoille tuomiseen liittyy?

Uuselintrarvikkeiden hyväksymisprosessi on hidas ja hintava. Yhteensä prosessi kestää teoriassa noin 17 kuukautta, mutta kesto voi vaihdella ja viedä jopa neljä vuotta hakemuksen monimutkaisuuden ja lisätietopyyntöjen vuoksi.

Hyväksyntäprosessin kustannukset voivat olla merkittäviä. Hakemuksen jättämisen kustannukset uuselintarvikkeelle vaihtelevat hakemuksille asetettujen vaatimusten mukaan. Lisäksi kustannukset voivat nousta, jos muut jäsenvaltiot esittävät turvallisuuteen liittyviä vastalauseita, jotka edellyttävät lisätietoja.

Komission työasiakirjassa vuodelta 2013 arvioitiin, että uuselintarvikehakemuksen jättämisen keskimääräiset kustannukset hakijoille ovat 20 000–45 000 euroa. Kustannukset voivat kuitenkin vaihdella merkittävästi vaadittavan tieteellisen tiedon laadun mukaan, ja ne voivat olla jopa miljoonaa euroa.

Lisätietoja:

Erityisasiantuntija Terhi Virtanen, puh. 050 421 0820, terhi.virtanen@etl.fi