

**Simo Moisio
Arktiset Aromit ry**

Uudet ruokasienisäädökset

Kauppa- ja teollisuusministeriö on antanut asetuksen ruokasienten kaupan pitämisestä 489/2006, joka tuli voimaan 31. joulukuuta 2006. Asetus muuttaa ruokasienten hyväksymiskäytäntöä siten, että KTM:n sijasta kaupan pidettävät ruokasienet hyväksyy Elintarviketurvallisuusvirasto. Uudesta ruokasieniasetuksesta ovat myös poistuneet kauppasienten laatuluokitukset, jotka jatkossa ala antaa itse suositusluonteisina tai ne säädetään UN/ECE kaupanormeina. UN/ECE kaupanormi on jo määritelty tuoreena myytävälle herkutatille ja kaupanormi on valmistella tuoreena myytävälle kantarellille.

Uutta ruokasieniasetusta sovelletaan elintarvikkeena myytäviin ruokasieniin ja niistä tehtyihin sienivalmisteisiin sekä muihin ruokasieniä sisältäviin elintarvikkeisiin. Asetusta sovelletaan sekä viljeltyihin että luonnosta poimittuihin ruokasieniin, jotka myydään joko pakattuina tai pakkaamattomina tai käytetään sienivalmisteiden ainesosina. Asetuksessa ruokasienellä tarkoitetaan viljeltyä tai luonnonvaraista sientä, joka sellaisenaan tai käsiteltynä soveltuu ihmisravinnoksi. Kauppasienellä puolestaan tarkoitetaan Elintarviketurvallisuusviraston myytäväksi hyväksymää ruokasientä. Elintarviketurvallisuusvirasto laatii luettelon kauppasieneksi hyväksytyistä ruokasienistä. Vain tähän kauppasieniluetteloon hyväksytyä ruokasientä saa myydä elintarvikkeena. Myytäessä kauppasieniä tai niitä sisältäviä sienivalmisteita on käytettävä kauppasieniluettelon mukaisia nimiä. Myyntierä saa sisältää vain yhtä kauppasientä. Elintarviketurvallisuusvirasto antaa

Tuoksuvalmuska on uusin
kauppasiemenemme



kauppasienuuettelon laatimisen yhteydessä tarkemmat ohjeet saman sukuisten sienten myymisestä samassa erässä.

Tuoreena myytävä sieni oltava tunnistettavissa

Sieniasetuksen mukaan tuoreena myytävien kauppasienuiden on oltava siinä kunnossa, että ne voidaan varmuudella tunnistaa. Kauppakunnostuksessa sienen halkaiseminen ja jalan sekä vioittuneiden tai pehmeiden osien poisto sallitaan. Tuoreiden kauppasienuiden on oltava terveitä, kiinteitä, mahdollisimman puhtaita ja homeettomia. Myös sienen haju ja maku on oltava ko. sienelle ominainen. Kauppasienuessa saa esiintyä maa-ainesta tai tuholaisten aiheuttamia vikoja vain vähäisessä määrin. Maa-aineksella tarkoitetaan asetuksessa myyntierään kuulumatonta orgaanista kasvisperäistä epäpuhtautta, kuten neulasia, lehtiä, kas-

vien osia sekä epäorgaanista epäpuhtautta, kuten hiekkaa ja kiviä.

Tuoreiden sienten myynti- ja kuljetuspakkausten on oltava kuivia, puhtaita ja hajuttomia sekä sienten pakkaamiseen ja kuljetukseen sopivia. Kauppasienuet on säilytettävä ja kuljetettava siten, ettei niiden laatu oleellisesti huonone. Tuoreena myytävän pakatun kauppasienuen pakkauksessa on ilmoitettava sienen nimi kauppasienuuettelon mukaisesti. Pakkaamattomana myytävän sienen kauppasienuuettelon mukainen nimi on ilmoitettava sienten välittömässä läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa esitteessä.

Tuoreet ruokasienuet saa luokitella ekstra, 1. tai 2. luokan ruokasienuiksi, mikäli ne täyttävät tällaisia luokkia varten hyväksytyt vaatimukset. Pakkausmerkinnöissä on ilmoitettava, mihin kaupanormiin laatuluokitus perustuu. Jos luokitellut sienet ovat huonontuneet niin, etteivät ne enää täytä luokkansa laatuvaatimuksia, on ne lajiteltava uudes-

taan ja niiden luokkamerkintä muutettava laatua vastaavaksi.

Korvasieniä myydessä on oltava käsittelyohje näkyvillä

Myydessä korvasieniä kuluttajille, on niiden pakkauksissa tai pakkaamattomien sienten välittömässä läheisyydessä oltava varoitus sienten myrkyllisyydestä ja sienten käsittelyohje helposti havaittavassa esitteessä. Elintarviketurvallisuusvirasto on laatinut korvasienen myyjille useilla eri kielillä painettuja esitteitä sienten käsittelyohjeista. Niitä myyjät voivat tilata EVIRA:lta.

Mikäli myyjä laatii käsittelyohjeen tekstin itse, siihen tulee sisällyttää seuraavat ohjeet: "Korvasieni on myrkyllinen käsittelemättömänä. Korvasienet on keitettävä kahteen kertaan runsaassa vedessä (1 osa sieniä ja 3 osaa vettä) vähintään viisi minuuttia ja huuhdeltava hyvin molempien keittokertojen jälkeen runsaassa vedessä. Kuivatut korvasienet on liotettava vähintään kaksi tuntia ennen käyttöä (10 g sieniä ja 2 dl vettä). Liotuksen jälkeen korvasienet keitetään kahteen kertaan kuten tuoreet korvasienet. Korvasieniä kuivattaessa tai keitettäessä on tuuletettava hyvin. Korvasienten liotus- tai keittovettä ei saa käyttää ruoanvalmistuksessa."

Suomessa kauppasieniksi hyväksytyjä ruokasieniä ovat:

herkkutatti, kangastatti, punikkitatit, voitatti, haaparouskut, kangarousku, karvarousku, leppärouskut, isohapero, kangashapero, keltahapero, viinihapero, mustavahakas, kehäsieni, mesisienet, keltavahvero eli kantarelli, suppilovahvero, mustatorvisieni, lampaankäpä, vaaleaorakas, korvasieni, huhtasienet, tuoksuvalmuska ja viljellyt ruokasienet.

Yrityksen sienivalmisteesta saa olla useampaa sientä – poimijan tekemässä vain yhtä

Sienivalmisteella tarkoitetaan asetuksessa pakastamalla, jäädyttämällä, kuivaamalla, suolaamalla, kuumentamalla tai muulla vastaavalla tavalla käsiteltyä elintarvikkeeksi valmistettua ruokasiientä.

Yrityksen valmistaman sienivalmisteen ja muun elintarvikkeen valmistusaineena saa käyttää yhtä tai useampaa kauppasiientä. Sienivalmisteeseen ja muuhun elintarvik-

Yrityksen valmistaman sienivalmisteen ja muun elintarvikkeen valmistusaineena saa käyttää yhtä tai useampaa kauppasiientä. Mikäli sienten poimija itse tekee sienivalmisteen, saa valmiste sisältää vain yhtä kauppasiientä.



keeseen käytettävien sienien on oltava varmuudella tunnistettavia, terveitä, puhtaita ja homeettomia. Mikäli sienien poimija itse tekee sienivalmisteen, saa valmiste sisältää vain yhtä kauppasientä.

Sienivalmisteen pakkauksessa tai pakkaamattomana myytävän sienivalmisteen kuljetuspakkauksessa on ilmoitettava valmistamiseen käytetyt kauppasienet painon mukaan alenevassa paljousjärjestyksessä. Pakkaamattomana myytävän sienivalmisteen välittömässä läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa esitteessä on ilmoitettava valmistamiseen käytetyt kauppasienet. Sienituotteiden pakkausmerkintöjä koskevat luonnollisesti myös elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä annetut säädökset.

Tuoksuvalmuskasta uusi kauppasieni

Elintarviketurvallisuusvirasto on 16.4.2007 antanut määräyksen uudesta kauppasieniluettelosta (3/2007). Aiemmin hyväksytyjen kauppasienten lisäksi, on kauppasieniluetteloon uutena uutena kauppasieninä hyväksytty tuoksuvalmuska (Tricholoma matsutake). Tuoksuvalmuska on arvostettu ruokasieni erityisesti Japanissa. Suomesta tuoksuvalmuskaa voitaisiin viedä Japaniin USA:n, Kanadan, Etelä-Korean, Kiinan ja Ruotsin tapaan. Alkuvaiheessa tuoksuvalmuskaa voisivat käyttää myös suomalaiset ravintolat tarjotessaan ruokaa japanilaisturisteille. Tällä tavoin turistien mielenkiinto saataisiin herätettyä.

Tuoksuvalmuska kasvaa sateisina kesinä elo-lokakuussa mäntykankailla koko Suomessa. Sieni on kuitenkin herkkutattia oikukkaampi sadon tuottamisen osalta. Arktiset Aromit ry on valinnut sienien vuoden luonnonsieneksi ja julkaissut tuoksuvalmuskan tunnistamisen helpottamiseksi tehdyn esitteen. Se on tulostettavissa myös suoraan yhdistyksen kotisivuilta: www.arktisetaromit.fi ■

Mikäli myyjä laatii käsittelyohjeen tekstin itse, siihen tulee sisällyttää seuraavat ohjeet

”Korvasieni on myrkyllinen käsittelemättömänä. Korvasienet on keitettävä kahteen kertaan runsaassa vedessä (1 osa sieniä ja 3 osaa vettä) vähintään viisi minuuttia ja huuhdeltava hyvin molempien keitokertojen jälkeen runsaassa vedessä.

Kuivatut korvasienet on liotettava vähintään kaksi tuntia ennen käyttöä (10 g sieniä ja 2 dl vettä). Liotuksen jälkeen korvasienet keitetään kahteen kertaan kuten tuoret korvasienet.

Korvasieniä kuivattaessa tai keittäessä on tuuletettava hyvin. Korvasienten liotus- tai keittovettä ei saa käyttää ruoanvalmistuksessa.”

