

## **Gluteenittomana markkinoitujen pizzojen valvontahanke Pohjois-Karjalan Ympäristöterveyden, Itä-Savon, Kuopion ja Siilinjärven ympäristöterveydenhuollon valvonta-alueilla 2023**

Gluteenittomien asiakkaiden määrä on lisääntynyt merkittävästi viime vuosien aikana. Suomessa noin 2 % väestöstä sairastaa keliakiaa. Diagnosoituja tapauksia on yli 40 000 ja 70 000 henkilöä sairastaa keliakiaa tietämättään. THL:n tekemän tutkimuksen mukaan yli 150 000 työkäistä suomalaista noudattaa gluteenitonta ruokavaliota. Gluteenitonta ruokavaliota noudatetaan myös muiden terveydellisten syiden kuin keliakian vuoksi, kuten esimerkiksi Crohnin taudin, Colitis Ulcerosan eli haavaisen paksusuolitulehduksen, reuman, psoriasisin ja ärtyvän suolen oireyhtymän oireiden hoidossa.

Keliakia on autoimmuunisairaus, jossa vehnän, ohran ja rukiin sisältämä valkuaisaine, gluteeni, aiheuttaa ohutsuolen limakalvolla tulehduksen ja suolinukan vaurion ja näin ollen ravintoaineiden imeytyminen häiriintyy.

Kuluttajan on pystyttävä luottamaan, että hänen ostamansa tuote on turvallinen käyttää elintarvikkeena ja vastaa sitä, millä tuotetta on kuluttajalle markkinoitu. Pohjois-Karjalan Ympäristöterveys yhdessä Kuopion, Siilinjärven ja Itä-Savon ympäristöterveydenhuollon valvontayksiköiden kanssa toteutti gluteenittomana markkinoitujen pizzojen valvontahankkeen gluteenittomien pizzojen gluteenipitoisuuden määrittämiseksi. Valvontahanketta toteutettiin vuoden 2023 aikana ja näytteiden ottamisesta vastasivat hankkeeseen osallistuvien valvontayksiköiden terveystarkastajat, terveystarkastajaharjoittelija ja Pohjois-Karjalan Ympäristöterveyden projektityöntekijä.

### **Hankkeen toteutus**

Hankkeen päätavoitteena oli selvittää hankkeeseen osallistuvien valvontayksiköiden alueilta, ovatko pizzerioiden ja ravintoloiden gluteenittomaksi markkinoidut pizzat todellisuudessa gluteenittomia. Kuluttajan, joka sairastaa keliakiaa tulee pystyä luottamaan gluteenittomuuteen, eikä harhaanjohtavaa markkinointia ole sallittua käyttää.

Näytteitä kerättiin yhteensä 93 kappaletta, jotka jakautuivat eri valvontayksiköiden välille seuraavanlaisesti: Pohjois-Karjalan valvonta-alueelta 40 näytettä, Siilinjärven valvonta-alueelta 10 näytettä, Kuopion valvonta-alueelta 17 näytettä ja Itä-Savon valvonta-alueelta 26 näytettä.

Näytteitä kerättiin touko-elokuun aikana. Näytteenottokohteiksi valikoitui kohteet, jotka markkinoivat valmistavansa gluteenitonta pizzaa tai gluteenittomalla pizzapohjalla valmistettuja pizzoja. Näytteenottokohteiksi valikoitui myös sellaisia kohteita, jotka eivät suoranaisesti markkinoineet gluteenittomia pizzoja vaan suullisesti kertoivat tilauksen yhteydessä valmistavansa gluteenittomia pizzoja. Gluteenittomat pizzat, kebab ja kinkku/pizzasuikale -täytteillä ja valmiiksi siivutettuina, tilattiin asiakkaan tavoin joko soittamalla tai paikan päällä näytteenottokohteista. Tilauksen jälkeen take away -pizza haettiin ja samalla kohteessa suoritettiin haastattelu/tarkastus.

Näytteet toimitettiin Savo-Karjalan Ympäristötutkimus Oy:lle, joka huolehti näytteiden edelleen lähetyksestä Tšekkeihin analysoitavaksi. Näytteet analysoitiin Savo-Karjalan Ympäristötutkimus

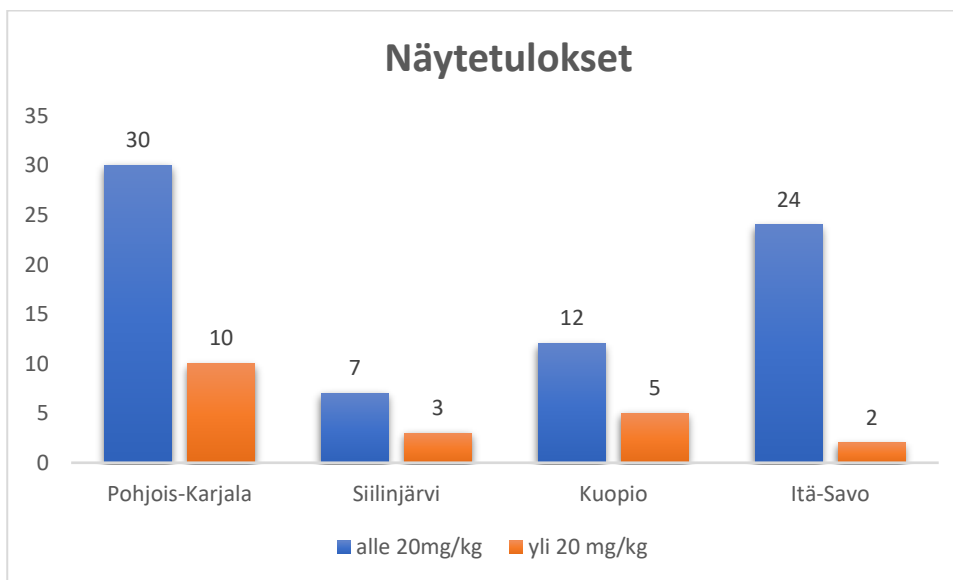
Oy:n toimeksiannosta alihankintana Tšekeissä, akkreditoidussa laboratoriossa (ALS Czech Republic), kerros-entsyymi-immunomäärityksellä ja ELISA-menetelmällä.

## Näytteenotto tulokset

Tuotteet voidaan jakaa gluteenipitoisuuden mukaan gluteenittomiin (gluteenia < 20 mg/kg), erittäin vähägluteenisiin (gluteenia 20–100 mg/kg) ja gluteenia sisältäviin tuotteisiin (gluteenia > 100 mg/kg).

Tutkituista pizzanäytteistä 73 pizzanäytteen tulos oli alle 20 mg/kg ja 20 pizzanäytteen tulos ylitti gluteenittomaksi tuotteeksi määritetyn raja-arvon (>20 mg/kg).

Näytteiden tulokset jakaantuivat melko tasaisesti eri valvontayksiköiden välillä alle 20 mg/kg eli gluteenittomiin ja gluteenia sisältäviin yli 20 mg/kg tuotteisiin (kuva 1).



Kuva 1. Näytetulokset valvontayksiköittäin

## Näytteenoton yhteydessä suoritettu haastattelu/tarkastus

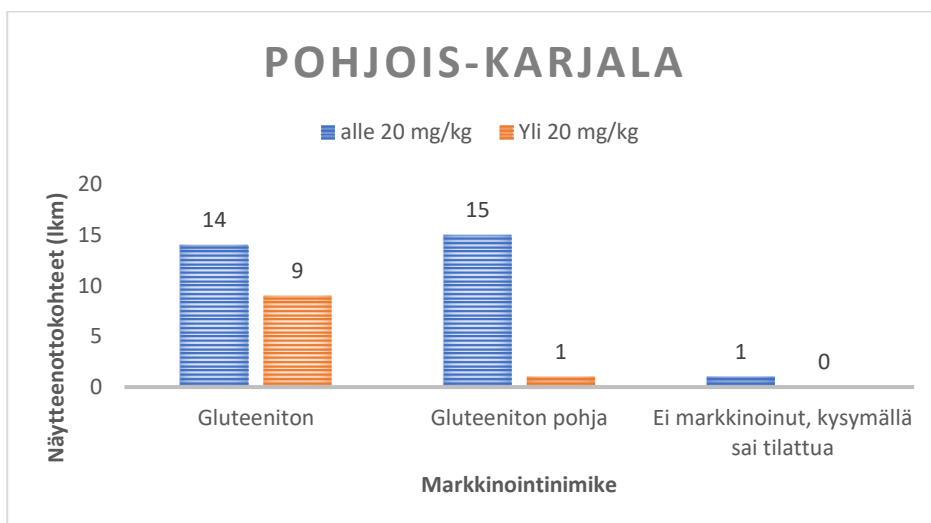
Näytteenhaun yhteydessä kohteissa haastateltiin ja tehtiin tarkastus ennalta laaditun haastattelu/tarkastuslomakkeen pohjalta. Haastattelun/tarkastuksen perusteella pyrittiin selvittämään tekijöitä, jotka mahdollisesti nostavat pizzan gluteenipitoisuuden yli sallitun 20 mg/kg olevan raja-arvon. Kohteissa havainnointiin gluteenittomaan pizzaan käytettyjen täytteiden gluteenittomuutta, säilytystä ja työskentelytapoja valmistuksesta aina lopputuotteen luovuttamiseen saakka. Näytteenottokohteissa suoritettujen haastatteluiden ja tarkastusten perusteella ei kuitenkaan löytynyt yhtä selittävää tekijää, mikä selittäisi ylittäneiden tulosten korkean gluteenipitoisuuden.

## Markkinointi

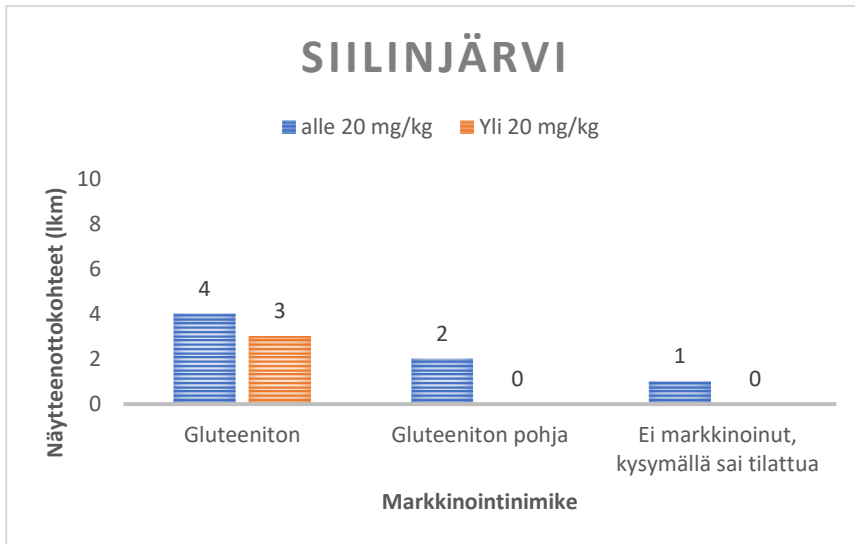
Markkinointi on tapa erottua kilpailijoista. Sillä kerrotaan kuluttajalle tarjolla olevista tuotteista ja niiden ominaisuuksista. Toimiakseen markkinoinnin täytyy olla houkuttelevaa ja mielenkiintoa herättävää. Vaikka kilpailu olisi kuinka tiukkaa, markkinointi on kuitenkin aina tehtävä lainsäädännön määrittämässä rajoissa.

Gluteenittomien elintarvikkeiden markkinoinnista säädetään Euroopan komission täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2014/828. Asetuksen mukaan, mikäli elinkeinonharjoittaja haluaa markkinoida tuotettaan termillä *gluteeniton*, sen gluteenipitoisuus ei saa ylittää 20 mg/kg eli 2 mg/100 g. Myös termin *erittäin vähägluteeninen* määrittää lainsäädäntö. Merkintää ei voi käyttää tuotteesta, esimerkiksi ravintola-annoksesta, joka on valmistettu gluteenittomista raaka-aineista, mutta ristikontaminaation vuoksi valmistaja ei uskalla merkitä tuotetta gluteenittomaksi. Mainintaa ”erittäin vähägluteeninen” voidaan käyttää vain, ”jos kuluttajille myyntivalmiin elintarvikkeen, joka koostuu yhdestä tai useammasta ainesosasta, jotka on tehty vehnästä, rukiista, ohrasta, kaurasta tai niiden risteytetyistä lajikkeista, jotka on erityisesti käsitelty gluteenipitoisuuden vähentämiseksi, tai joka sisältää yhtä tai useampaa tällaista ainesosaa, gluteenipitoisuus on enintään 100 mg/kg.”

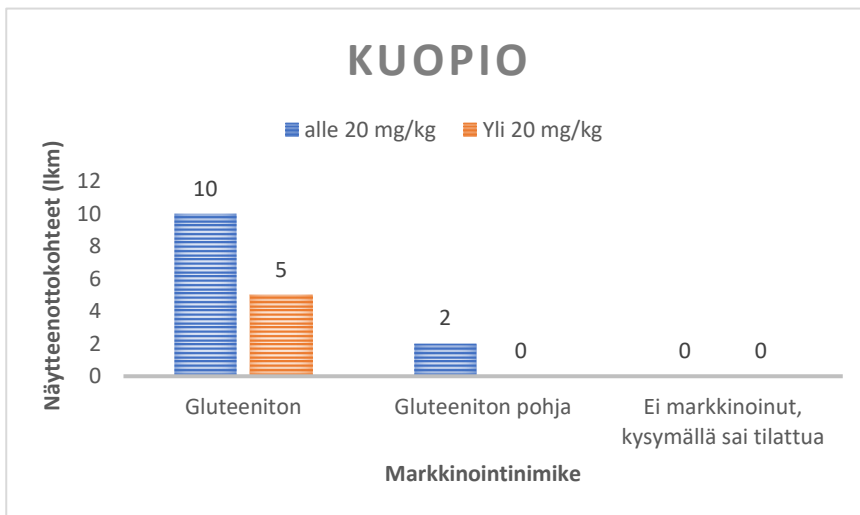
Hankkeessa näytteenottokohteiden gluteenittomuuden markkinointinimike jakaantui eri valvontayksiköissä kuvien 2, 3, 4 ja 5 mukaisesti. Näytteenottokohteet markkinoivat gluteenittomia pizzoja eri tavoilla. Pizzoja markkinoitiin gluteenittomiksi, gluteenittomalla pohjalla ja muutamissa kohteissa ei markkinoitu ollenkaan vaan kysymällä sai tilattua gluteenittoman pizzan. Kuvissa 2, 3, 4 ja 5 on esitetty eri valvontayksiköiden näytteenottokohteiden markkinointitavat näytetuloksittain.



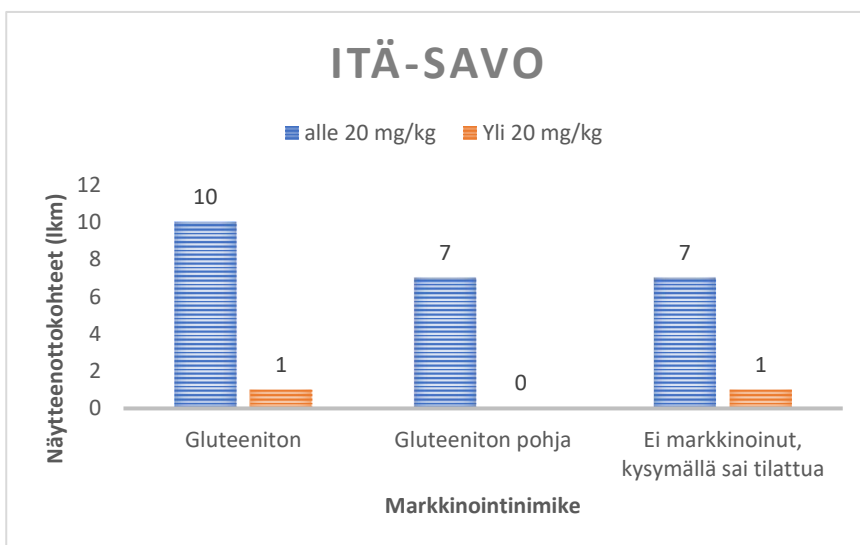
Kuva 2. Pohjois-Karjalan näytteenottokohteiden markkinointinimikkeet näytetuloksittain



Kuva 3. Siilinjärven näytteenottokohteiden markkinointinimikkeet näytetuloksittain



Kuva 4. Kuopion näytteenottokohteiden markkinointinimikkeet näytetuloksittain



Kuva 5. Itä-Savon näytteenottokohteiden markkinointinimikkeet näytetuloksittain

Lisäksi muutamissa näytteenottokohteissa käytettiin lisäkommenttia ”emme pysty takaamaan 100 % gluteenittomuutta”. Pohjois-Karjalan valvonta-alueella tätä lisäkommenttia käytettiin kohteessa, jossa markkinoitiin gluteenitonta pizzapohjaa. Siilinjärven valvonta-alueella lisäkommenttia käytettiin kahdessa kohteessa, jossa markkinoitiin gluteenitonta pizzapohjaa ja yhdessä kohteessa, jossa kysymällä sai tilattua gluteenittoman pizzan. Itä-Savon valvonta-alueella lisäkommenttia käytettiin kolmessa kohteessa, joista yksi markkinoi gluteenitonta pizzaa ja kaksi gluteenitonta pizzapohjaa.

Lisäkommentin käyttö ei ole suotavaa gluteenittoman tuotteen markkinoinnissa ja voi olla kuluttajaa harhaanjohtavaa, koska asiakas ei voi tietää kuinka suuri ristisaastumisen riski keittiössä on ja näin ollen tuotetta ei voi markkinoida gluteenittomana. Lopputuote on joko gluteeniton tai sitten tavanomainen tuote, joka sisältää gluteenia.

Tuotetta, jolla on mahdollinen ristikontaminaatoriski olemassa ei voi myöskään markkinoida erittäin vähägluteenisena tuotteena. Ravintola-annosten kohdalla ei voida käyttää erittäin vähägluteenista ilmaisuja, koska lainsäädännössä (EU) 2014/828 on määritetty, millainen tuote erittäin vähägluteeninen tuote on.

Pizzaa voidaan markkinoida vain gluteenittomana tai tavanomaisena pizzana. Pizzaa markkinoitaessa gluteenittomana, toimijan on varmistettava toiminnallaan, että koko pizza on gluteeniton.

Pizzaa voidaan tarjota asiakkaalle myös gluteenittomalla pohjalla valmistettuna, mutta tällöin pizzaa ei voida markkinoida gluteenittomana eikä se silloin sovi keliakikoille, ellei pizzan valmistuksessa muutoin ole varmistuttu pizzan gluteenittomuudesta.

## **Johtopäätökset ja jatkotoimenpiteet**

Ajallisesti eroteltu gluteenittomien ja gluteenipitoisten pizzojen valmistus tai täysin jauhoton valmistusmenetelmä, gluteenittomat täytteet (erityisesti kebab), täytteiden oikeanlainen säilytys ristikontaminaation minimoimiseksi, puhtaat ja jauhottomat valmistusvälineet, ottimet, laitteet, pizzalaatikot ja -lautaset ja jauhopölytön työvaatetus takaavat gluteenittoman lopputuotteen.

Hankkeen myötä nousi esille, että gluteenittomuuden hallinta on haasteellinen asia osalle toimijoista, jonka takia heille tulisi antaa selkeää ohjeistusta ja neuvontaa. Ohjeistusta tarvittaisiin myös eri kielillä. Keliakialiitolle onkin esitetty toive, että kääntäisivät gluteenittoman pizzan valmistuksesta olevan toimintaohjeen eri kielille.

Hankkeen myötä nousi esille myös, että erillään pidon ja ristikontaminaation arviointi gluteenin osalta on haastavaa. Tarkastuksella tehdyt havainnot ja näytetulos olivat usein ristiriidassa keskenään. Kohteessa, jossa havaintojen ja haastattelun perusteella gluteeniton pizza valmistettiin huolellisesti, näytetulos oli kuitenkin huono. Toisaalta joillakin tarkastuksilla havaittiin gluteenittoman pizzan valmistuksessa epäkohtia, mutta näytetulos oli kuitenkin hyvä. Yksittäinen näyte ei välttämättä kerro kaikkea. Olosuhteet voivat olla eri päivinä erilaiset ja eri työntekijät toimivat hieman eri tavalla. Varmistukseen valmistamiensa pizzojen gluteenittomuudesta, toimijan olisi otettava näytteitä useammin ja näin ollen toimijalle tulisi selkeä kuva siitä, onko toiminta sellaista, että kuluttajalle gluteenittomana markkinoitu pizza on todellisuudessaakin gluteeniton.

Pohjois-Karjalan Ympäristöterveyden valvonta-alueelta otettiin uusintanäytteet kohteista, joiden tulos ylitti tai ylitti virhemarginaalin (5 %) puitteissa 20 mg/kg tuloksen. Yhteensä tällaisia kohteita oli 13. Uusintanäytteet otettiin lokakuun aikana kohteista, jotka markkinoivat gluteenittomia pizzoja tai lupasivat valmistaa gluteenittoman pizzan. Kolme kohdetta ilmoitti uusintanäytteenoton yhteydessä, etteivät enää markkinoi eivätkä valmista gluteenittomia pizzoja. Uusintanäytteenotot tehtiin kymmeneen kohteeseen ja kahdessa kohteessa uusintanäytteenoton tulos ylitti gluteenittomaksi tuotteeksi määritetyn raja-arvon 20 mg/kg.

Kuopion ympäristöterveydenhuollon valvonta-alueelta otettiin uusintanäytteet kahdesta ravintolasta, joiden tulokset ylittyivät ensimmäisessä näytteenotossa. Uusintanäytteenoton tulokset olivat kummassakin alle 20 mg/kg. Kolme kohdetta, joiden tulos ylittyi ensimmäisessä näytteenotossa, lopetti gluteenittomien pizzojen valmistuksen ja markkinoinnin.

Siilinjärven ympäristöterveydenhuollon valvonta-alueelta otettiin uusintanäytteet kahdesta kohteesta. Uusintanäytteenoton tulokset olivat kummassakin alle 20 mg/kg. Yksi kohde, jonka tulos ylittyi ensimmäisessä näytteenotossa, lopetti gluteenittomien pizzojen valmistuksen ja markkinoinnin.

Itä-Savon ympäristöterveydenhuollon valvonta-alueelta otetuista näytteistä, kahdessa kohteessa oli yli 20 mg/kg oleva näytetulos. Toinen kohde lopetti gluteenittoman pizzan markkinoinnin ja valmistuksen ja toisesta on otettu uusintanäyte. Uusintanäytteen tulos oli alle 20 mg/kg.

Hankkeen tulosten pohjalta valvontayksiköiden terveystarkastajat pystyvät puuttumaan lainvastaiseen markkinointiin tai antamaan oikeanlaista ohjeistusta toiminnanharjoittajille, jotta pizzat olisivat gluteenittomia.

## **Lisätietoja**

Itä-Savon ympäristöterveydenhuolto  
Elintarvikevalvonta  
[elintarvikevalvonta@savonlinna.fi](mailto:elintarvikevalvonta@savonlinna.fi)  
puh. 044 417 2597

## **LÄHTEET:**

Elintarvikelaki 9.4.2021/297

Euroopan komission täytäntöönpanoasetus (EU) 30.7.2014/828

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 29.4.2004/852

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 25.10.2011/1169