

Monenlaista kauraleipää

Kuluttaja-lehden 2/2017 artikkelissa *“Kauraa vain nimeksi”* käsiteltiin kaupassa myytäviä kauraleipiä. Artikkelissa muun muassa todettiin, että *“kaupassa kannattaa kuitenkin olla varuillaan, sillä kauraleivässä voi olla kauraa vain nimeksi. Kauraleipänä myydään vehnystä leivottuja tuotteita, joissa kauraa voi olla alle 10 prosenttia raaka-aineista”*. Artikkelissa tuotiin esille myös se, että *“Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on antanut suosituksen, jonka mukaan ruisleiväksi saa kutsua vain leipää, jossa vähintään puolet viljaraaka-aineista on ruista”** ja kysyttiin *“Miksi sama ohjeistus ei päde kauraleipään”?*

Kuluttaja-lehden artikkeli kauraleivästä oli varsin mielenkiintoinen. On hienoa, että kauraleipä herättää tunteita. Se, että pitäisikö kauraleivän määritelmälle laatia jokin suositus, on kokonaan toinen asia. Oma näkemykseni on, että ei pidä!

Ensinnäkin on syytä huomioida, että vaikka on jo olemassa sinänsä hyvin toimivat määritelmät ruisleipään ja täysjyväleipään liittyen, mitään määritelmää ei ole siihen, mitä tuotetta saa kutsua ylipäänsä leiväksi. Tältä osin on siis menty ikään kuin “pakarat edellä puuhun”. Toivottavasti leivän määritelmää koskevaa suositusta ei koskaan tulla tekemäänkään. Suomessa juhliataan tänä vuonna satavuotiasta itsenäisyyttä ja itsenäisyyden aikana ei ole ollut ongelmia sen suhteen, mitä tuotetta saadaan kutsua leiväksi. Kun näin on ollut sata vuotta, varmasti myös seuraavat sata vuotta voidaan jatkaa samalla mallilla. Itse asiassa koko keskustelu siitä, pitääkö kauraleivälle olla jonkin määritelmä, on äärimmäisen hyvä esimerkki siitä, kuinka hyvin asiat ovat tällä hetkellä Suomessa. On aikaa väitellä erilaisista tosielämän kannalta täysin toisarvoisista asioista.

Erilaisten määritelmien tekeminen on muutoinkin varsin kyseenalaista. Onko niin, että määritelmiä tarvitaan vain silloin, kun yksittäiset virkamiehet ja/tai yksittäiset toimittajat sitä haluavat? Tai kun “median mukaan” kuluttajat sitä haluavat? Keskustellaanko kohta ohraleivästä ja sen määritelmästä? Yhtä hyvin voi kysyä kuinka paljon rusinaperunavuokassa pitää olla rusinaa ja/tai perunaa, jotta tuollaista nimeä voi ylipäänsä käyttää? Vai onko rusinaperunavuoka yksittäisten virkamiesten

tai toimittajien mielestä niin merkityksetön leipä, että sille ei määritelmää tarvita? Entä kuinka paljon seitsemän viljan leivässä pitää olla kutakin viljaa, kermakakussa kermää, vadelmakakussa vadelmia, hillomunissa hilloa tai munariisipasteijassa muna?

Suomessa on poikkeuksellisen hieno monipuolinen ja monimuotoinen leipäkuultuuri, jonka taustalla ovat vuosikymmenien perinteet. Suomessa on paljon pieniä käsityövaltaisia, jonkin verran keskisuuria ja muutama suuri teollinen leipomo. Näissä valmistetaan lukematon määrä erilaisia leipiä. Pienten ja suurten leipomoiden toimintatavat ja teknologiset resurssit ovat kuitenkin erilaiset. Tämä tulee näkyviin myös kauraleivän leivonnassa. Perinteisellä käsityöllä leivotuissa kauraleivissä kauran osuus viljaraaka-aineista on maksimissaan hiukan yli 30 %. Syynä tähän on se, että kauran leivontaominaisuudet poikkeavat niin paljon vehnän ja rukiin leivontaominaisuuksista. Jos haluamme myös tulevaisuudessa kutsua perinteisellä käsityöllä leivottuja leipiä kauraleiväksi, on hyväksyttävä sekä se, että kauran osuus viljaraaka-aineista on selkeästi alle puolet sekä se, että kauraleivän leivonnassa on käytetty kauran lisäksi myös vehnää.

Oma näkemykseni on, että leipomotalan yritysten kannattaisi ottaa käyttöön kauraa sisältävien leipien osalta termi kaurasekaleipä, aivan samalla tavoin kuin vuosikausia on käytetty termiä ruissekaleipä. Ruissekaleipä-termiä on aina voinut käyttää myös sellaisesta leivästä, jossa rukiin osuus viljaraaka-aineista on pienempi kuin vehnän. Kaiken järjen mukaan näin voidaan menetellä myös kaurasekaleivän osalta. Vai puututtaisiinkohan byrokraattisin keinoin tällaisen termin käyttöön? Kaurasekaleipä-termiä käyttö vähentäisi myös turhia puheita kuluttajien harhaanjohtamisesta. Kauran määrä tulee joka tapauksessa ilmoittaa prosentteina tuotteen ainesosaluettelossa, josta kuluttajan on se helppo tarkistaa. Kukin leipomo päättää siitä, käyttävätkö he nimeä kauraleipä vai kaurasekaleipä. Päättäväthän leipomot myös siitä, mitä tuotetta kutsutaan leiväksi. Leipomoiden kannattaa kuitenkin huomioida, että kuluttaja voi ärsyntyä, jos yritys kutsuu kauraleiväksi leipää, jossa on vain muutama prosentti kauraa. Seurauksena

voi olla, että kuluttaja päättää valita toisen toimittajan enemmän kauraa sisältävän kauraleivän.

Suomessa poliitikkojen suulla, ihan hallitustasolta lähtien, luvataan byrokraatian ja säännösten vähentämistä. Puheet ovat kauniita, mutta samaan aikaan virkamies-tasolla säädetään jatkuvasti lisää erilaisia byrokraatiaa lisääviä säännöksiä, määräyksiä, ohjeita ja suosituksia. Puheet ja teot eivät vastaa toisiaan. Kauraleivän määritelmän laatiminen olisi yksi uusi tapa, jolla viranomaiset saisivat aiheutettua yrityksille lisää kustannuksia, kun yritykset joutuisivat taas kerran uusimaan pakkausmateriaalejaan. Viime vuoden lopulla yrityksille koitui lisäkustannuksia, kun pakkausmateriaaleja piti uusia voimakassuolaisuuden raja-arvon laskemisen myötä. Seuraavaksi aiheutuu lisäkustannuksia pakkausmateriaalien uusimisesta lihapiirakoita ja lihapasteijoita pakkattuina myyville yrityksille, kun säännös lihan alkuperämaan ilmoittamisesta tulee voimaan. Voi vain todeta, että yritysten kustannusten lisäämisessä virkamiehet ja poliitikot ovat todella taitavia. ✂

Mika Väyrynen

*Kyseessä on Eviran, Elintarviketeollisuusliitto ry:n ja Suomen Leipuriliitto ry:n yhteinen vuonna 2008 tehty suositus. Samantapainen suositus on tehty vuonna 2009 täysjyväleivästä.

