

29.8.2012

Valtiovarainministeriö
PL 28
00023 Valtioneuvosto

Dnro VM 132:00/2011

LAUSUNTO SOKERIVEROTUSTA SELVITTÄVÄN TYÖRYHMÄN VÄLIRAPORTISTA

Kiitämme Valtiovarainministeriön asettamaa sokeriverotusta selvittävää työryhmää mahdollisuudesta antaa lausunto koskien 5.7.2012 julkaistua väliraporttia. Kiitämme työryhmää myös kattavasta ja perusteellisesta raportista, jossa kuvataan laajasti paitsi asiaan liittyvää problematiikkaa ja viitekehystä yleisesti, myös eri veromalleja.

Olemme työryhmän kanssa samaa mieltä siitä, että *sokeria sinänsä ei voida pitää terveyden kannalta erityisen haitallisena*, joten terveysperustetta makeisveron korvaamiselle sokeriverolla ei ole. Näin ollen esitetyjä veromalleja tulee tarkastella yksinomaan fiskaalisen verotustarpeen näkökulmasta. Työryhmän raportti osoittaa myös, kuinka monimutkaisesta asiasta kaiken kaikkiaan on kysymys, sekä ravitsemuksen että veronkannon näkökulmasta.

Kuten työryhmä toteaa, sisältyy kaikkiin esitettyihin veromalleihin merkittäviä ongelmia, joten ilman perusteellista lisäselvitystä mitään niistä ei voida ottaa käyttöön sellaisenaan.

Jo nykyisen makeisveron valmisteluvaiheessa sekä sokeriverotyöryhmän asettamispäätöksessä erityisesti on kuitenkin viitattu fiskaalisten tavoitteiden lisäksi kansanterveydellisiin tavoitteisiin. Siksi haluamme vielä perustella sokeriveroa vastustavaa kantaamme myös ravitsemuksen näkökulmasta. Työryhmän jatkotyöskentelyä varten täydennämme sokerin ravitsemuksellisia ominaisuuksia koskevaa pohdintaa.

Sokeri monipuolisen ruokavalion osana

Sokeriverotusta selvittävän työryhmän mukaan makeisverolaki eli laki makeisten, jäätelön ja virvoitusjuomien valmisteverosta (1127/2011) on täyttänyt sille asetetut *fiskaaliset* vaatimukset. Lain ensisijaisena tavoitteena olikin lisätä valtion verotuloja. Toisaalta työryhmä toteaa, ettei tähän mennessä ole saatu selkeää näyttöä siitä, miten makeisvero olisi vaikuttanut veronalaisten tuotteiden kysyntään. Myöskään makeisveron mahdollisia terveysvaikutuksia ei sen lyhyen voimassa oloajan jälkeen voi arvioida. On myös otettava huomioon, että taloustieteellisen tutkimuksen valossa kohdennettujen elintarvikeverojen vaikutus ruokavalion laatuun ja kansanterveyteen on ristiriitainen, ellei peräti huono¹⁾.

Jos sokeriveron poliittisena tavoitteena on myös ruokavalion ravitsemuksellisen laadun parantaminen, ei nykyisen makeisveron korvaaminen sokeriverolla liene toimiva ratkaisu. Kuten työryhmä toteaa, sokerin erityisestä haitallisuudesta terveydelle ei ole olemassa tutkimusnäyttöä. Työryhmä toteaa myös, että terveellinen ravitsemus on laaja kokonaisuus eikä pelkästään sokerin tai sitä sisältävien tuotteiden verolla voida yksinään vaikuttaa ihmisten terveyteen. Sokeriveron käyttöönottoa eivät siten puolla sokerin ravitsemukselliset ominaisuudet. Sokeri voi hyvin olla osa maittavaa ravitsemussuosittelun mukaista ruokavaliota.

29.8.2012

Lihavuus ja ylipaino ovat yleistyneet Suomessa, vaikka väestötutkimusten mukaan energiansaanti on vähentynyt. Koska lihavuus johtuu pitkäaikaisesta energiankulutuksen ja –saannin epätasapainosta, suomalaisten energiankulutuksen on täytynyt vähentyä enemmän suhteessa syödyn ruuan määrään²⁾. Tutkimusnäyttö runsaan sokerin käytön vaikutuksesta lihavuuteen ja ylipainoon on Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen EFSA³⁾ mukaan epä johdonmukaista. Epidemiologisissa tutkimuksissa ei havaita positiivista korrelaatiota lihavuuden ja sokerin saannin välillä – pikemminkin päinvastoin, EFSA toteaa.

Mikäli elintarvikkeiden verotuksella voidaan olettaa olevan kansalaisten ruokakäyttäytymistä parantava vaikutus, verotuksen tulisi kohdistua tasapuolisesti kaikkiin energiaa sisältäviin elintarvikkeisiin. Verotuksen kohdistaminen ravinnon yhteen ainoaan ainesosaan terveystaloudellisin perustein voidaan katsoa myös syrjiväksi, varsinkin kun sokeria harvoin syödään sellaisenaan, sokerilla sinällään ei ole erityisiä haitallisia vaikutuksia ja suomalaisten sokerin saanti keskimäärin on suositellulla tasolla.

Sokeriveroa harkittaessa tulisi olla myös tarkoin selvitetty, olisiko vero ylipäättään oikea keino erityisesti terveystaloudellisten tavoitteiden saavuttamiseen, kun sokerin liiallinen kulutus ja väärät käyttötottumukset kohdistuvat vain tiettyyn väestönosaan, jonka ravitsemuskäyttäytymisessä mitä todennäköisimmin on myös muita ongelmia. Elintarvikkeen sokeripitoisuuden perustuvalla sokeriverotuksella olisi sokeriteollisuutta syrjivä vaikutus, sillä se jättäisi verotuksen ulkopuolelle elintarvikkeet, jotka sisältävät tai joissa osa sokereista voidaan korvata puhtaalla tärkkelyksellä, modifioituilla tärkkelyksillä tai tärkkelyssiirapeilla, jotka kaikki ovat sekä ravitsemuksellisesti että elintarviketeknologisesti monessa mielessä sokeriin verrattavissa.

Sokerin kulutus ja saantilähteet eri väestöryhmillä

Sokerin vuosittaisen kulutuksen työryhmä toteaa vakiintuneen ravintotaseen mukaan reiluun 30 kiloon henkilöä kohti. – Pitkällä aikavälillä sokerin kulutus ravintotaselukujen perusteella on ollut selvästi laskeva (esim. vuosina 1982, 1992 ja 2002 sokerin ravintotaseluvut olivat 38,5 kg, 33,4 kg ja 32,9 kg).

Vuoden 2007 Finravinto -tutkimukseen viitaten työryhmä esittää suomalaisen aikuisväestön keskimääräisen sokerin saannin olevan hieman ravitsemussuosituksia suurempaa, eli 10–11 % kokonaisenergiansaannista. – Tarkastelemalla vuosien 1992, 1997, 2002 ja 2007 Finravinto -tutkimuksia 25–65-vuotiaiden miesten sakkaroosin saanti on itse asiassa pysytellyt *alle* suositustason. Työikäisten naisten ruokavalio sisälsi runsaammin sakkaroosia kuin työikäisillä miehillä. Naisilla sakkaroosin saantia lisää suhteellisesti suurempi marjojen ja hedelmien kulutus. Sakkaroosin saantia ikääntyvillä 65–74-vuotiailla miehillä ja naisilla arvioitiin ensimmäisen keran vuoden 2007 Finravinto -tutkimuksessa. Sekä ikääntyvien miesten että naisten sokerin saanti oli 9,3 E% eli *alle* suositellun enimmäismäärän. Sakkaroosin saanti on runsainta nuorissa ikäryhmissä. Tärkeimpiä sokerilähteitä ovat sokeroidut juomat ja makeiset⁴⁾.

Finravinto -tutkimusten sokerin saantiluvut kuvaavat keskimääräistä saantia. Erityisesti osa lapsista ja nuorista saa sokeria selvästi suosituksia enemmän, osa väestöstä ei käytä sokeria juuri lainkaan. Tässäkin suhteessa koko väestöä koskeva sokeria sisältävien elintarvikkeiden terveysperusteinen verotus voidaan katsoa syrjiväksi eli, kuten työryhmä toteaa keinotekkoisten makeutusaineiden kohdalla: *yksilötason riskejä on mahdotonta ottaa huomioon elintarviketurvallisuuden riskinarvioinnissa. Niitä tulee pyrkiä vähentämään hallinnollisilla toimenpiteillä, kuten kuluttajainformaation tai riskiviestinnän keinoin.*

Sokeriveron terveysvaikutusten osalta työryhmä haluaa korostaa erityisesti lasten ja nuorten sokerin kulutukseen vaikuttamista. *Osalla* nuoria ja lapsiperheitä sokeria sisältävien elintarvikkeiden käyttömääriin ja käyttötapoihin liittykin selviä ongelmia, jotka tuskin kuitenkaan ovat

29.8.2012

ratkaistavissa sokeria tai sitä sisältäviä elintarvikkeita verottamalla. Sokeripitoisten elintarvikkeiden liialliseen kulutukseen on mahdotonta puuttua verotuksellisin keinoin rankaisematta samalla niiden kohtuukäyttäjää.

Lapsilla sokeripitoisten mehujuomien, suklaan ja makeisten kulutus lisääntyy toisesta ikävuodesta lähtien ja ylittää ravitsemussuositukseset. Käynnissä oleva *Hyvän kasvun avaimet* – tutkimus kuitenkin paljastaa, että hiilihydraattien saanti lapsilla on parin viimeisen vuosikymmenen aikana pysynyt lähes ennallaan, mutta sokerin osuus ruokavaliossa on laskenut ⁵⁾.

Työryhmän siteeraaman leikki-ikäisten lasten sokerinkäyttöä koskevan tutkimuksen mukaan puolet 3-vuotiaista suomalaislapsista saa sokeria suositusten mukaisesti ⁶⁾. Päivittäinen keskimääräinen sakkaroosin saanti oli 41 g, keskihajonta 18 ja vaihteluväli 6-109 g. Luvut sisältävät marjojen ja hedelmien luontaisen sokerin. Sokerin liiallinen saanti keskittyi suhteellisen harvoihin saantilähteisiin, joista sokeroidut mehut oli ylivoimaisesti merkittävin (27 % päivittäisestä sokerin kokonaissaannista). Olisiko ohjaus- ja kustannusvaikutuksiltaan tehokkainta suositella näille lapsiperheille myös vettä janojuomana kuin ryhtyä kaikenkattavasti verottamaan sokeria sisältävien elintarvikkeiden käyttöä? Riippumatta sokerin saantimäärästä, kaikki lapset saivat ravintoaineita suositusten mukaisesti lukuun ottamatta rautaa ja D-vitamiinia. Sokerin yli suositusten mukainen käyttö ei vaikuttanut ruokavalion kokonaisenergiapitoisuuteen.

Ruottisen (2011) väitöskirjatutkimuksen mukaan paljon sokeripitoisia elintarvikkeita käyttäneet lapset söivät vähemmän vilja- ja maitotuotteita kuin niukemmin sokeria käyttäneet lapset. Runsaasokeroitujen mehujen kulutus heikensi näin ruokavalion laatua. Sokerin saannin ja ylipainon välillä ei tässäkin tutkimuksessa havaittu yhteyttä ⁷⁾.

Työryhmä mainitsee myös, että yläkouluikäisten sokerin saanti ylittää suositellun 10 E% ⁸⁾. – Näihin keskimääriin saantilukuihin sisältyy myös hedelmien ja marjojen luontainen sokeri. Sekä pojilla että tytöillä merkittävimmät sokerin lähteet olivat sokeroidut virvoitusjuomat ja makeiset. On huolestuttavaa, että yläkouluikäisillä tehdyn tutkimuksen mukaan noin 20 % yläkouluikäisistä lapsista syö makeisia 3-5 päivänä viikossa ja käyttää runsaasti myös virvoitusjuomia ja mehuja. Napostelua selittää se, että noin 25 % yläkouluikäisistä jättää aamiaisen ja koululounaan syömättä. Napostelu saattaa jatkua koulupäivän jälkeenkin, sillä vain alle puolessa kouluikäisten lasten perheistä valmistetaan iltapäivä-ateria, joka myös syödään yhdessä. Terveyskasvatusta tarvitaan.

Toisaalta, mainitun tutkimuksen mukaan *enemmistö*, 70 % tytöistä ja 64 % pojista noudatti terveellistä ruokavaliota – kasviksia ja hedelmiä useita kertoja päivässä, ruisleipää päivittäin, makeisia ja virvoitusjuomia enintään 2-3 käyttökertaa/viikko. Taloustutkimus Oy:n tekemän tutkimuksen mukaan 90 % suomalaisista pitää kouluruokailuun panostamista tehokkaana keinona vähentää lasten ja nuorten makeisten kulutusta ja napostelua ⁹⁾.

Sokerin verottaminen energiaravintoaineena

Kuten työryhmä mainitsee, energiatarpeen ylittävä hiilihydraattimäärä varastoituu rasvakudokseen. – Hiilihydraattien (sokerit, sokerialkoholit, tärkkelys ja tärkkelyssiirapit) lisäksi samu luonnollisesti koskee myös rasvaa ja proteiinia. Sokeria tehokkaammin elimistö muodostaa rasvavaroja ravinnon sisältämästä rasvasta, jonka energiapitoisuus on yli kaksinkertainen sokeriin verrattuna.

Sokeri on elintarvikkeiden valmistusaine. Sokeria syödään harvoin sellaisenaan. Usein sokeri parantaa runsaasti kuitua, suojaravintoaineita ja muita terveysvaikutteisia yhdisteitä sisältävien tuotteiden makua (kotimaiset marjat, runsaskuituinen leipä, suklaa). Ilman sokeria muiden valmistusaineiden suojaravintoaineet saattaisivat jäädä kokonaan hyödyntämättä.

29.8.2012

Makeus on tunnusomaista herkuttelutuotteille, joiden ravintosisältö on usein heikko. Toisaalta monissa elintarvikkeissa juuri sokerin makeus rajoittaa sen käyttöä valmistusaineena. Sokeria ei voi helposti yliannostella ilman, että tuote maistuisi liian makealta. Sokeriin verrattuna nauhimme päivittäin moninkertaisen määrän tärkkelystä. Tärkkelys on sokerin tavoin hiilihydraatti, se sisältää saman verran energiaa kuin sokeri, muttei lainkaan suojaravintoaineita. Koska tärkkelys ei maistu makealle, sillä ei ole aistinvaraista liikamakean kynnystä.

Mikäli sokerin energiasisältöä tai suojaravintoaineiden puutetta pidetään sokerin terveysvaikutteisen verotuksen perusteena, myös elintarvikkeiden sisältämän tärkkelyksen (ja rasvan) tulisi olla verotuksen perusteena. On todennäköistä, että elintarvikkeen verottaminen sen sokeripitoisuuden perusteella johtaisi tärkkelyksen ja keinotekoisien makeutusaineiden yhdistelmäkäyttöön sokerin korvaajina. Samoin tärkkelyssiirappien tuonti lisääntyisi kotimaisen sokerin käytön kustannuksella. Elintarvikelainsäädännössä tärkkelyssiirappien kuiva-aineesta vain noin puolet luokitellaan sokereiksi, vaikka niiden sisältämät oligo- ja polysakkaridit käyttäytyvät elimistössä sokereiden tavoin.

Suomalaisten makeiden virvoitusjuomien ja sokerin kulutus vrt. USA

Työryhmä mainitsee erityisesti sokeroitujen juomien kulutuksen lisääntyneen. Kun kulutus vuonna 1980 oli 30 l/hlö/v, se työryhmän mukaan on tällä hetkellä lähes 70 l/hlö/v. Mainitut kulutusluvut eivät kuitenkaan koske yksinomaan sokeria – energiaa – sisältäviä juomia; sokeroitujen virvoitusjuomien kulutus Suomessa nykyään on likimain samaa tasoa kuin vuonna 1980. Sokerilla makeutettujen virvoitusjuomien kulutus taittui laskuun 2000-luvulle tultaessa samalla, kun keinotekoisesti makeutettujen juomien osuus jatkoi kasvuaan. Tällä hetkellä jo reilu kolmannes makeista virvoitusjuomista on keinotekoisesti makeutettu¹⁰⁾.

On tärkeää tarkastella sokerilla ja keinotekoisilla makeutusaineilla makeutettujen juomien kulutuslukuja erikseen, koska lihavuuden ja sokeria sisältävien elintarvikkeiden välistä mahdollista yhteyttä on eniten tutkittu juuri sokeria sisältävien juomien osalta. Joidenkin kansainvälisten tutkimusten mukaan *runsaalla* sokeroitujen virvoitusjuomien kulutuksella saattaisi olla yhteyttä ylipainon kehittymiseen³⁾.

Virvoitusjuomien – ja sokerin – kulutus väestötasolla on Suomessa kansainvälisesti katsoen varsin maltillista. Yhdysvalloissa sokeroitujen virvoitusjuomien kulutus on enimmillään ollut noin kolminkertaista Suomeen verrattuna. Lisättyjen sokerien kulutus siellä on kääntynyt laskuun (18,1 E%, 1999-2000; 14,6 E%, 2007-2008). Kaksi kolmasosa lisätyn sokerin kulutuksen laskusta liittyi virvoitusjuomien kulutuksen laskuun¹¹⁾.

Sokeroitujen virvoitusjuomien korkeat kansainväliset kulutusluvut selittävät, miksi useissa sokerin mahdollisia haitallisia vaikutuksia koskevissa tutkimuksissa tutkitut sokerinsaantitasot ovat suomalaisen sokerin kulutukseen nähden huikean korkeita. Esimerkiksi kun tutkittiin sokerin ja sydänsairauksien mahdollista yhteyttä, tutkimukseen osallistuneet nuoret (n=2157) jaettiin lisätyn sokerin käytön perusteella kuuteen ryhmään, joista ylimmän ryhmän lisätyn sokerin saanti oli ≥ 30 E %. Alimpaan saantiryhmään kuuluivat henkilöt, jotka eivät käyttäneet lisättyä sokeria lainkaan sekä ne, joiden lisätyn sokerin käyttö oli alle 10 E %. Alimman sokerinsaantiryhmän yläraja (10 E %) vastasi siten suomalaisen aikuisväestön keskimääristä sakkaroosin saantia¹²⁾.

Sokerin verottaminen ja hampaiden terveys

Vielä 1970-luvulla 12-vuotiaiden suomalaislasten hampaiden terveys oli Euroopan huonoimpia, mutta jo 1990-luvun puolivälissä se kuului samassa vertailuryhmässä parhaimpiin. Sittenmin

29.8.2012

hammasterveyden koheneminen on pysähtynyt ja merkkejä sen heikentymisestäkin on havaittu. Nykyistä napostelukulttuuria pidetään tärkeänä syynä epäedulliseen kehitykseen. On myös spekuloitu, että aikuisten pääsy terveyskeskushammashoittoon on vähentänyt panostusta lapsiin, mikä näkyisi lasten hammasterveyden huonontumisena.

Sokeria sisältävät elintarvikkeet ja napostelun lisääntyminen ovat kiistattomasti riski hampaiden terveydelle. Kuten työryhmä myös toteaa, erityisen haitallisia hampaille ovat sokeroidut, happamat juomat. Joka neljäs yksivuotias ja jopa kolme neljäsosaa kaksivuotiaista juo ruokapäiväkirjoihin perustuvan tutkimuksen mukaan sokeroituja juomia. Mehupullon kanssa nukahtaneilla lapsilla joka toisella on tavattu kariesta. Hampaat puhtaana nukahtaneilla lapsilla kariesta on vain joka kymmenennellä¹³⁾. On selvää, ettei sokeria sisältävien tuotteiden verottaminen oikeaseis-
niiden vääriä käyttötottumuksia. Kuten työryhmä toteaa, sukupuoli ja kouluttautuneisuus vaikuttavat myönteisesti hampaiden kannalta olennaiseen terveyskäyttäytymiseen.

On tärkeää, että ehkäisevä hammashuolto kohdistuu myös pienten lasten vanhempiin ja että suomalaislapset parantavat hampaiden harjaustottumuksiaan. *Suun terveydenhuollon yhteis-pohjoismaiset laatuindikaattorit - hankkeen* mukaan vain 42 %:lla 12-vuotiaista suomalaislapsis-
ta ei esiintynyt kariesta lainkaan. Vastaava luku oli Tanskassa 69 %, Ruotsissa 61 %, Färsaaril-
la 53 % ja Norjassa 48 %. Suomalaislasten hampaiden olennaisesti heikompa hampaiden ter-
veyttä muihin Pohjoismaihin verrattuna ei selitä näiden maiden sokerin kulutusluvut. Myöskään
virvoitusjuomien kulutuksella ja hampaiden reikiintymisen esiintymistiheydellä ei tässä yhteis-
pohjoismaisessa hankkeessa havaittu yhteyttä: suomalaiset 15-vuotiaat tytöt ja pojat kuluttivat
päivittäin vähiten virvoitusjuomia muihin Pohjoismaihin verrattuina¹⁴⁾.

Hampaiden reikiintyminen on monen eri tekijän säätelemä infektiosairaus. Sokerin lisäksi ka-
riekselle altistava tekijä ruokavaliossa on tärkkelys. Tärkkelystä sisältävien elintarvikkeiden,
esimerkiksi sokerittomien perunalastujen tai ruokaleivän napostelu pitkin päivää, on myös riski
hampaiden terveydelle. Siten hampaiden terveyttä edistävä verotus olisi sokeria syrjivää, mikäli
tärkkelyspitoiset elintarvikkeet jäisivät verotuksen ulkopuolelle. Hampaiden eroosion kannalta
ongelmallisia ovat happamat juomat sekä happamat marjat ja hedelmät – olipa niissä lisättyä
sokeria tai ei.

Sokerin verottaminen ruokavalion osana

Kohtuullisesti käytettynä sokeri voi hyvin olla osana monipuolista ruokavaliota. Arvioitaessa so-
kerin ravitsemuksellista roolia tulee ottaa huomioon sokeria sisältävän elintarvikkeen

- sokeripitoisuus
- käyttömäärä
- muut ravintoaineet
- käyttöuseus

Elintarvikkeiden ravintosisällön laatua arvioidaan valitettavan usein yksinomaan sokeripitoisuu-
den perusteella. Ohessa esimerkkejä tällaisen ajattelumallin yksipuolisuudesta:

- Murojen sokeripitoisuus ja ravintoarvo

Sokeriveromallissa työryhmä esittää myös muroja veronalaiseksi tuoteryhmäksi. Suurin osa
murojen hiilihydraateista on tärkkelystä. Murojen ravitsemukselliseen laatuun vaikuttavat tärkke-
lys-, sokeri-, suola-, rasva-, kuitu- ja energiapitoisuus. Murojen energiapitoisuutta tai muuta ra-
vitsemuksellista laatua ei voi arvioida yksinomaan sokeripitoisuuden perusteella
(<http://www.kuluttajaliitto.fi>). Näin ollen murojen – tai minkä tahansa muunkaan elintarvikkeen -
sokeripitoisuus ei välttämättä ole hyvä ravitsemuksellisen laadun indikaattori ja siten terveysnä-

29.8.2012

kökohdat huomioon ottavan verotuksen peruste. Murot ovat myös esimerkki tuoteryhmästä, joka voi sisältää vähän tai ei lainkaan lisättyä sokeria, mutta runsaasti tärkkelystä. Tällaisten elintarvikkeiden terveysperusteinen verotus sokeripitoisuuteen perustuvassa sokeriveromallissa olisi sokeria syrjivä, perustuipa verotus sitten lisättyyn tai luontaiseen sokeriin. Myös työryhmä näkee pelkästään sokeriin tai hyvin rajattuun tuoteryhmään kohdistuvan veron ongelmaksi, sillä sokeria sisältäviä elintarvikkeita saatetaan korvata muilla epäterveellisenä pidettävillä tuotteilla, kuten suolaisilla (ja rasvaisilla!) naposteltavilla.

- Lisätty sokeri makeassa kahvileivässä (pullassa)

Makeaan kahvileipään käytetään sokeria hiivan ravinnoksi, lisäämään tuotteen tilavuutta sekä antamaan makua, paistoväriä ja aromia. Sokerin poisjättäminen valmistusaineista ei juuri vaikuta pullan energiasisältöön (<http://www.fineli.fi/>). Proteiinin, rasvan, ravintokuidun ja suolan osuus ilman sokeria leivotuissa pullissa on suurempi, mutta tuotteen rakenne, tilavuus, maku, väri, aromi ja tuoreena säilyvyys eivät kuitenkaan vastaa käsitystämme maukkaasta pullasta. Kun sokeria ei lisätä pullataikinaan, tuotteesta tulee tiivis ja se jää kooltaan selvästi pienemmäksi kuin sokerilla leivottu pulla. Sokerin hiivakäymisessä muodostunut hiilidioksidi on paras pullan keventäjä: esimerkiksi vain 40 gramman taikinapalasta saa sokerilla leivottaessa samankokoisen, aidosti kevyen ja maukkaan pullan kuin ilman sokeria leivotusta 50 gramman taikinapalasta, (www.leipuriliitto.fi/documents/pullajasokeri.pdf).

- Marjat ja sokeri – pieni sokerilisä edistää happamien marjojen käyttöä

Myös sokeriverotusta selvittävän työryhmän mukaan suomalaisten tulisi lisätä hedelmien ja marjojen käyttöä. Siten työryhmä katsoo *terveellisen ravinnon edellyttävän, että tuoreita kasviksia, hedelmiä ja vihanneksia ei veroteta, vaikka ne sisältävät sokeria*. Sokerilla tässä yhteydessä ilmeisesti tarkoitetaan luontaista sokeria. – Entä happamiin, vähän luontaista sokeria sisältämiin marjoihin lisätyn sokerin tai sokeria sisältävien marjavalmisteen veronalaisuus? Ilman sokeria happamalta maistuvat marjat ja marjavalmisteen jäävät monelta syömättä. Ainoastaan 15 % suomalaisista lisää sokeria hyvällä omalla tunnolla aamupuuron kanssa käytettäviin marjoihin (Taloustutkimus 2010). Pieni sokerilisä edistää mm. kotimaisten marjojen käyttöä heikentämättä marjavalmisteen ravintoainetiheyttä verrattuna runsaasti sokeria sisältäviin tuontiheelmiin, kuten appelsiiniin, banaanin tai ananakseen. Marjat ja sokeri täydentävät toisiaan paitsi aistinvaraisesti myös ravitsemuksellisesti. Tuore tutkimustieto marjojen sisältämien polyfenolien sokeri- ja insuliiniaineenvaihduntaa hidastavista ja tasaavista ominaisuuksista osoittaa, että sokerin ravitsemuksellista roolia ei tule arvioida yksittäisenä tekijänä, vaan osana ruokavali-¹⁵⁻¹⁶on kokonaisuutta.

- Marjajogurtin ravintoarvo on parempi kuin banaanin

Sokerityöryhmä ehdottaa sokerilla makeutettujen jogurttien sisällyttämistä sekä sokerivero- että makeisveromalliin. Myönteistä työryhmän ehdotuksessa on, että maitotuotteisiin kohdistuvassa verossa otettaisiin huomioon myös maidon laktoosipitoisuus (4,8 g/100 g). Jogurttien ravintosisältöä ja terveystieteellisiä verotusperusteita olisi kuitenkin tarkasteltava monipuolisemmin kuin pelkän sokeripitoisuuden perusteella. Jogurteista julkisuudessa käydyn sokerikeskustelun perusteella moni äiti valitsisi lapselleen välipalaksi jogurtin sijaan banaanin. Banaanin ja tyypillisen marjajogurtin energiasisältö on sama¹⁷). Marjajogurtissa on sokereita vähemmän kuin banaanissa on luontaisia sokereita, sakkaroosia, glukoosia ja fruktoosia. Banaanin verrattuna marjajogurtissa on myös lähes 20 kertaa enemmän kalsiumia, yli 3 kertaa enemmän proteiinia ja yli 3 kertaa enemmän B₂-vitamiinia – lisäystä sokerista huolimatta!

29.8.2012

Sokerin korvaaminen elintarvikkeiden valmistusaineena on haasteellista

Arvioidessaan eri sokeriveromalleja työryhmä pitää tiettyjen veromallien vahvuutena, että ne kannustaisivat kehittämään vähemmän sokeria sisältäviä tuotteita. Tuote, joka sisältää 30 % vähemmän sokeria ei kuitenkaan välttämättä sisällä 30 % vähemmän energiaa! Pelkkä sokerin määrän vähentäminen ei ole tehokas keino alentaa energiasisältöä, mutta vaikuttaa haitallisesti tuotteen aistittaviin ominaisuuksiin tai säilyvyyteen.

Jos tuotteen valmistamiseen käytetään vähemmän sokeria, rasvan osuus valmistusaineista kasvaa, jolloin tuote sisältääkin *enemmän* energiaa kuin alkuperäinen tuote. Elintarvikkeen energiasisältö sen painoa kohti kevenee vain silloin, kun sokeria korvaava valmistusaine sisältää vähemmän energiaa kuin sokeri. Käytännössä energiapitoisuutta voidaan alentaa vain vesi- tai kuitupitoisuutta lisäämällä. Toisaalta, esimerkiksi runsaskuituisessa ruokaleivässä osa hiilihydraateista on lisättyä sokeria maun parantamiseksi. Tuotteen energiasisällön alentaminen korvaamalla sokeri energiattomilla makeuttajilla on teknisesti helppoa ainoastaan juomissa, joissa vesi toimii "täyteaineena".

Kotitalouksissa käytetyn sokerin verottaminen?

Napostelu yleistyi samanaikaisesti, kun kotona leipominen, säilöminen tai itse tehdyn ruuan syöminen väheni. Sitten ruokakeskusteluun on virrannut uusia ulottuvuuksia globaalin vastuun, terveyden ja perheiden yhdessäolon näkökulmista¹⁸⁾. Kotitalouksille myytävän sokerin verottaminen ei edistäisi terveellisen ruokavalion periaatteiden omaksumista ja erilaisten elintarvikkeiden koostumuksen oppimista jo kotona ruokaa valmistettaessa ja arjen ruokavalintoja tehtäessä. – Kuten työryhmä toteaa, sokerilla on suuri vaikutus ruuan nautittavuuteen ja sitä kautta myös ruokakulttuuriin.

Yhteenveto

Työryhmä toteaa, että sokeria sinänsä ei voida pitää terveydelle erityisen haitallisena ja että yksinomaan sokeria tai sitä sisältäviä tuotteita verottamalla ei voida yksinään vaikuttaa ihmisten terveyteen. Lihavuus ja ylipaino Suomessa ovat lisääntyneet samanaikaisesti, kun sokerin kulu on kääntynyt laskusuuntaan. Liikalihavuuden taustalla on päivittäinen, energiankulutukseen nähden liian suuri energian saanti. Olisi outoa, jos sokeri energiaa tuottavana valmistusaineena olisi ainut terveystieteiden verotuksen kohde, mutta rasvan, proteiinin ja tärkkelyksen sisältämä energia ei verotettaisi lainkaan. Mielestämme esitetyt sokeriveromallit olisivat räikeästi yhtä elintarvikkeiden keskeistä raaka-ainetta syrjivä.

Työryhmä toteaa myös, että nykyinen makeisvero on täyttänyt sille asetetut fiskaaliset tavoitteet ja toiminut ilman suuria ongelmia. Kritiikki on kohdistunut lähinnä siihen, että tullinimikkeistöön perustuvan veron on joissakin yksittäistapauksissa esitetty vääristävän kilpailua ja että veron kantaminen on kasvattanut yritysten hallinnollista taakkaa.

Erilaiset sokeriveromallit, olipa kyseessä sitten elintarvikkeen kokonaissokeripitoisuuteen tai lisättyyn sokeriin perustuva makeis- tai sokeriveromalli, eivät ainakaan vähennä yritysten hallinnollista taakkaa. Päinvastoin verotuksen piiriin tulisi moninkertainen joukko verovelvollisia nykytilanteeseen verrattuna. Tämä johtaisi eittämättä myös veronkannon ja verotuksen valvonnan kustannusten kasvuun. Jos veron tavoitteena on lisätä valtion verotuloja, onko mielekäästä tuhlaata mahdollisesti kasvava verotuotto kasvattamalla veronkannon kustannuksia?

Eri veromallien syrjimättömyyteen tai niiden kilpailua vääristävään vaikutukseen liittyen toteamme, että kaikki raportissa esitetyt sokerin verotusmallit johtaisivat sokerin tai sokeria sisältä-

29.8.2012

vien elintarvikkeiden verottamiseen. Sanan *sokeri* määrittelystä riippuen osa sakkaroosia korvaavista tuotteista jäisi kuitenkin veron ulkopuolelle. Emme luonnollisestikaan voi hyväksyä tällaista syrjivää verotusperustetta.

Mielestämme elintarvikkeiden arvonlisäveron porrastamiseen perustuva veromalli olisi hallinnollisesti kaikkein kevein sekä verovelvollisille että verottajalle. Siitä huolimatta, että työryhmä esittää myös tämän veromallin suhteen monia varauksia, tulisi ensisijaisesti selvittää sen käyttöönottoa. Mikäli tämä todetaan mahdottomaksi, on ainoa toimiva keino valtion fiskaalisten tavoitteiden toteuttamiseksi elintarvikkeiden arvonlisäveron korottaminen.

Kaikkien veromallien osalta haluamme kiinnittää työryhmän huomion valvonnan vaikeuteen ennen kaikkea tuontituotteiden osalta. On selvää, että varsinkin lisätyn sokerin määrään perustuva veroa olisi käytännössä mahdotonta valvoa. Eri veromallien syrjimättömyys kotimaista valmistusta kohtaan tuontiin verrattuna tulisikin varmistaa. Ei pidä myöskään väheksyä sellaisen tuonnin vaikutusta, joka ei veron piiriin kuuluisi. Esimerkiksi Tanskassa ollaan jo nyt laajalti huolissaan siitä, että nykyiset rasva- ja sokeriverot suosivat tuontia kotimaisen tuotannon kustannuksella (www.foodnavigator.com/Legislation/Danish-government-considers-abandoning-fat-sugar-tax).

Kunnioittavasti

SUOMEN SOKERI OY



Matti Kukkola
Markkinointijohtaja



Kyllikki Kilpi
Tuotekehityspäällikkö

29.8.2012

Lähteet:

1. Irz, X. ja Niemi, J. (2011): The effectiveness of differentiated food taxes in promoting dietary quality and nutritional health: A review of the international and Finnish evidence. MTT raportti 32.
2. Lahti-Koski, Marjaana. (2005). Lihavuus. <http://www.terveyskirjasto.fi>
3. EFSA (2010). Scientific Opinion of the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the EC on population reference intakes for carbohydrates and dietary fibre. The EFSA Journal (2010); 8(3):1462, <http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/scdoc/1462.htm>
4. Finravinto 2007 – tutkimus. Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B 23/2008, http://www.ktl.fi/attachments/suomi/julkaisut/julkaisusarja_b/2008/2008b23.pdf
5. Lagström, Hanna. (2012). Hyvän kasvun avaimet – tutkimus. Suullinen tiedonanto.
6. Erkkola, M., Kronberg-Kippilä, C., Kyttälä, P., Lehtisalo, J., Reinivuo, H., Tapanainen, H., Veijola, R., Knip, M., Ovaskainen, M ja Virtanen, S. (2009). Sucrose in the Diet of 3-year-old Finnish Children: Sources, Determinants and Impact on Food and Nutrient Intake. The British Journal of Nutrition 101 (8) April: 1209-1217.
7. Ruottinen, S. (2011). Carbohydrate intake in children – associations with dietary intakes, growth, serum lipids, and dental health. The STRIP Project. Väitöskirja, Turun yliopisto.
8. Hoppu, U., Kujala, J., Lehtisalo, J., Tapanainen, H., Pietinen, P. (toim.). Yläkoululaisten ravitsemus ja hyvinvointi. Lähtötilanne ja lukuvuonna 2007–2008 toteutetun interventiotutkimuksen tulokset. Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B 30/2008. Helsinki: Kansanterveyslaitos; 2008.
9. Taloustutkimus (2010). Suomen Sokeri Oy.
10. Elintarviketeollisuuden kotimaan myyntilukuja 2000 ja 2005-2010. <http://www.etl.fi>
11. Welsh, J.A. et. al. (2011) Consumption of Added Sugars and Indicators of CVD Risk Among US Adolescents. Circulation 2011 (123), 249-257.
12. Welsh, J.A. et al.(2011). Consumption of Added Sugars is decreasing in the United States. Am. J Clin. Nutr. (2011) Sep; 94 (3), 726-34. Epub 2011, Jul 13.
13. Karjalainen, S.(2002), Turun yliopisto. Tavoitteena terveet hampaat. Esitelmä Valtakunnallisilla ravitsemuspäivillä 18.-19.10.2002.
14. Nihtilä, A. (ed.). 2010. A Nordic Project of Quality Indicators for Oral Health Care. THL, Report 32/2010. 76 pages, Helsinki
15. Törrönen, R., Sarkkinen, E., Niskanen, T., Tapola, N., Kilpi, K., Niskanen, L.(2011). Postprandial glucose, insulin and glucagon-like peptide 1 responses to sucrose ingested with berries in healthy subjects. British Journal of Nutrition vol 107 (10) May 2012, pp 1445-1451. First published online September 20, 2011.
16. Törrönen, R., Kolehmainen, M., Sarkkinen, E., Mykkänen, H., Niskanen, L. (2012). Postprandial glucose, insulin, and free fatty acid responses to sucrose consumed with blackcurrants and lingonberries in healthy women *Am J Clin Nutr* 2012 *ajcn*.042184; First published online August 1, 2012.
17. Ruoka-aineiden ravintosisältö. Kansaneläkelaitos 1993.
18. Katainen, P. Verotus ei voi olla ruoka- tai terveystalouden ydin. Lähiruokaseminaari 29.9.2009.