MAATALOUS

Jos Suomen lainsäädäntöä kiristetään kovasti, tuotanto hiipuu ja meille tuodaan yhä enemmän lihaa ulkomailta, oloista, joita emme tunne. **KESKUSTELUN YHTEENVETO**

Finnpig Dan Avlin jälleenmyyjäksi

Finnpig ja tanskalainen Pig Research Centre ovat sopineet Dan Avlin eläinaineksen jälleenmyynnistä.

Sopimuksen myötä Finnpigillä on mahdollisuus hankkia ja myydä vapaasti Dan Avlin eläinainesta. Näin eläinaineksen saanti varmistuu ja kustannukset alenevat.

Dan Avl on yksi maailman johtavista sianjalostusorganisaatioista. Sen eläinainesta käytetään yli 30 maassa.

Siementuotanto alkaa lokakuun puoliväliin

Ensimmäinen erä Dan Avlin duroc-, yorkshire- ja maatiaisrotujen karjuja on tuotu Suomeen heinäkuun lopussa. Karjut saadaan siementuotantoon lokakuun puoliväliin mennessä.

Alkuvaiheessa siemenen tuotantokapasiteetti on rajallinen ja rajoittaa myös myyntiä. Tuotanto saadaan täyteen mittaan keväällä 2013.

Durocin tilakarjutuotanto ja Dan Avlin hybridiensikoiden tuotanto aloitetaan loppuvuoden aikana.

Finnpig jatkaa Norsvin maatiaisen jalostusta ja siihen perustuvaa hybridituotantoa. Ruotsin yorkshiren korvaa hollantilainen Topigsin yorkshire.

Kolmirotuohjelman yhteisenä isärotuna käytetään Dan Avlin durocia.

Finnpigin mukaan sianlihantuotannon kannattavuuskriisissä on etsittävä kaikki keinot kannattavuuden parantamiseksi.

MT

Atria haluaa sikatuotantoon parempaa ketjuohjausta

Broileriketjun kaltaista tiukkaa ohjausta ja hallintaa kaivataan sianlihantuotantoon, jotta sikaketju ei katkeilisi vaan pysyisi mukana kilpailussa.

SEINÄJOKI (MT)

Sianlihan tuotanto antaa broilerille liikaa tasoitusta, koska toimitusketjun hallinta pettää. Sikaketju katkeaa liian usein joko porsaspulan tai -ruuhkan takia, sanoo johtaja **Matti Perälä** Atriasta.

Tuotantoon tarvitaan hänen mukaansa nykyistä parempaa ohjausta.

”Tämän kanssa alamme tehdä töitä”, Perälä sanoi tiistaina Seinäjoella sikatilojen johtaminen -seminaarissa.

Tarkemmin ei mahdollisten suunnitelmien sisällöstä seminaarilaisille kerrottu.

Johtaja Perälä tyytyi toteamaan, että aika näyttää, miten ketjuohjaus käytännössä toteutetaan.

Lihatalot ohjaavat yhä voimakkaammin

Teurastamoiden ohjausvaikutuksen voimistumiseen uskoo toimitusjohtaja **Ari Nopanen** Pro Agria Lihaosaamiskeskuksesta.

”Toivottavasti tämä näkyy pitkäaikaisena tuotannon hallintana.”

Uudet markkina-alueet esimerkiksi Aasissa sekä kuluttajien ostokäyttäytyminen määrittelevät lopulta, kuinka paljon lihaa tuotetaan.

Lihan kysyntään ja käytettävyyteen voidaan vaikuttaa tuotekehityksellä, Nopanen painotti Seinäjoella.

”Tiloilla tulosta tehdään tehokkuudella, osaamisella ja taidolla johtaa liiketoimintaa.”

Alituotanto ei nosta hintoja

Suomessa sianlihantuotanto alittaa tänä vuonna ensimmäisen kerran 40 vuoteen kotimaisen kulutuksen. Yleensä alituotantotilanteessa tuote kallistuu.

”Miksi hinnat eivät nouse?” Perälä kysyi.

Samaa tuntui supinasta päätellen miettivän moni muukin seminaarin osallistuja.

Perälän mukaan tuottajahinnat ovat Suomessa historiallisen korkeat. Sianlihan hinta on kiinni kansanvälisessä kehityksessä ja lähellä EU:n keskihintaa.

”Tämä ei tarkoita, että tuottajahinta olisi riittävä. Merkittävä summa puuttuu.”

Selväksi ei kuitenkaan käynyt, kenen tai keiden puuttuva summa pitäisi maksaa.

Sen Perälä paljasti, että kaupan kanssa neuvotellaan parhaillaan marraskuuta koskevista sopimuksista. ”Kauppa tullut hieman vastaan.”

Kuluttaja odottaa avoimuutta

Perinteisesti lihatalo on odottanut tuottajan kasvattavan eläimiä, joiden ruho täyttää tietyt vaatimukset.

Nyt tämä ei enää riitä, vaan odotuksia ja vaatimuksia on asettamassa suuri joukko muitakin.

Pitkässä tuotantoketjussa ovat tuottajat, panosteollisuus, kauppa ja kuluttajat. Kaksi viimeistä ovat ne, joiden asettamien odotusten mukaan muiden on hyvin pitkälti toimittava, Perälä muistutti.

Tuottajat ja lihatalot ovat nykyään osa markkinointia ja markkinointiviestintää.

Perälä painotti hallittua avoimuutta ja läpinäkyvyyttä. Asiat on pidettävä omissa käsissä tai ne karkaavat muualle.

Tutkimusten mukaan kuluttajat uskovat, että tuotantoeläinten tilanne on heikentynyt. Heille pitää kertoa sianlihantuotannosta, jotta sikavideoiden antama kielteinen kuva ei jäisi päällimmäiseksi käsitykseksi.

Avoimuuden puolesta puhuu lähiruuan suosio. Toisaalta se juuri edellyttää, että tuotannolla on kasvot, Perälä sanoi.

MAIJA ALA-SIURUA

”Taloudellinen tulos ei kerro menestyksestä”

Menestys ei voi rakentua vain toisten kustannuksella tekemisestä.

Kohtele toisia kuten toivoisit itseäsi kohdeltavan.

Ensi kuulemalta ei uskoisi, että edellä mainitut periaatteet ohjaavat lihayrityksen toimintaa.

”Pelkkä hyvä taloudellinen tulos ei kerro onnistumisessa. Myös asiakkaan, tuottajien ja henkilöstön sekä yhteistyökumppanien on oltava tyytyväisiä”, kertoo alkutuotannon johtaja **Tomas Gäddnäs** Snellmanin Lihanjalostus Oy:stä.

Gäddnäs puhui tiistaina Seinäjoella sikatilojen johtaminen -seminaarissa.

Hän muistutti, että yritys yksin ei aseta lihantuottajille odotuksia. Kaikki lähtee kuluttajasta ja kaupasta, joiden vaatimuksiin on vastattava.

Snellman uskoo suomalaiseen naudan- ja sianlihantuotantoon. Yhtiö investoi voimakkaasti ja tarvitsee kotimaista raaka-ainetta myös tulevaisuudessa.

”Vuonna 2020 uusi sikalinja pystyy yhdessä vuorossa teurastamaan 45 miljoonaa kiloa. Odotus on, että meillä on suomalaista lihaa”, Gäddnäs sanoi.

Snellmannilla on runsas 2 000 tuottajaa, joista 250 on sikatilallisia.

Gäddnäsin mielestä sika-ala on mennyt liikaa vain yhden asian ajamiseksi.

Esimerkkinä hän mainitsee pahnuekoon, jonka kasvattamisesta puhutaan paljon. Pitää muistaa, että menestymiseen tarvitaan monia eri asioita.

Aina ei voi onnistua. Tuottajien velvollisuus on kertoa epäonnistumisista tai siitä, että enää ei jaksa, Gäddnäs muistutti. Ilman tietoa yhtiö ei välttämättä osaa auttaa.

MAIJA ALA-SIURUA

KIRJA

Uuden ja vanhan oppaan kansi.

ERJA HUUSELA-VEISTOLA/KIRJAN KUVITUSTA

Kirjassa on runsaasti kuvia taudeista ja tuholaisista, tässä piennarkaalikoisasta.

Kasvinsuojeluohjeista otettu jo 15 painosta

Ensipainoksesta 80 vuotta

Kasvinsuojeluseura on julkaissut tänä vuonna 15. painoksen Ajankohtaisia kasvinsuojeluohjeita -opaskirjastaan.

Kirja on suunnattu ennen muuta kasvinsuojelun ammattilaisille, niin viljelijöille ja puutarha-alan ammattilaisille kuin tutkijoillekin.

Oppaan tärkeintä antia ovat selkein värikuvin varustetut kuvaukset viljely- ja puutarhakasvien kasvintuhoojista sekä torjuntaohjeet. Pellolla kätevästi kulkevat taskukirja se ei kuitenkaan ole. Sivuja opuksessa on 400, ja painoakin muhkeat 730 grammaa.

Parempi vaihtoehto onkin ottaa taudinaiheuttajasta tai sen aiheuttamasta tuhosta kuva kännykkä- tai pokkarikameralla ja verrata sitä kotona oppaan kuviin.

Eri kasviryhmät tulevat oppaassa esiin monipuolisesti. Viljojen, öljykasvien ja avomaasekä kasvihuonevihannesten lisäksi mukana ovat valkuaiskasvit, lukuisat erikoiskasvit, nurmikasvit sekä hedelmä- ja marjakasvit. Myös koristekasveja käsitellään hyvinkin kotipuutarhurin tarpeiden verran.

Myös metsäpuiden kasvintuhoojia kirja esittelee runsaan kymmenen sivun verran. Tavallisen metsänomistajan näkökulmasta kirjaa tuskin kuitenkaan on tarpeen niiden takia hankkia.

Kasvinsuojeluohjeiden ensimmäisen painoksen julkaisusta tuli tänä vuonna kuluneeksi 80 vuotta.

Vuonna 1932 opas julkaistiin huomattavasti nykyistä ohuempana. Se oli 20-sivuinen ”ylipainos ’Puutarha’-lehdestä”.

JUHANI REKU

KIRJA

Elina Lappalainen haluaa kertoa kuluttajille, miten suomalainen tuotantoeläin elää ja kuolee.

350 sivua suomalaisen lihan elämästä ja kuolemasta

Suomalaisessa kotieläintuotannossa on paljon hyvää monen muun maan tilanteeseen verrattuna. Siat saavat pitää häntänsä ja siipikarja kokonaisen nokkansa, eivätkä sonnivasikat synny turhaan.

Eläinten hyvinvointiin satsataan selvästi enemmän kuin kymmenen vuotta sitten.

Silti löytyy lukuisia paikkoja yhteiskunnalliselle pohdinnalle ja toimintatapojen kyseenalaistamiselle.

Miten kukkountuvikot tulisi lopettaa, vai pitäisikö ne jättää kasvamaan lihaksi? Onko porsaiden kastrointi välttämätöntä, ja miten se tulisi tehdä? Milloin sähköpiiskan käyttö on soveliasta? Tarvitseeko nupoutettava vasikka kipulääkitystä?

Miten kotieläimet oikeastaan Suomessa elävät?

Näitä asioita toimittaja **Elina Lappalainen** nostaa pohdittavaksi teoksessaan Syötäväksi kasvatetut.

Melkein neutraali

Haastatteluihin pohjautuvassa kirjassa kuvataan munivien kanojen, broilerien, sikojen, lypsykarjan ja lihanautojen elämää.

Elämän ohella isossa roolissa on kuolema.

Jokainen eläin ansaitsee arvokkaan päätöksen elämälleen, mutta viimeisten hetkien osuus koko elämästä on varsin lyhyt. Suhteessa siihen kuoleman osuus teoksessa tuntuu isolta. Toisaalta, onhan se olennainen osa lihan tuotantoa.

Kirjaa markkinoidaan tietokirjana, joka ”kertoo kaunistelematta, mutta kauhistelematta”.

Lupaus toteutuu varsin hyvin. Kirjoittaja tarkastelee asioita useista näkökulmista, lähes puolueettomasti.

Välillä ote kuitenkin lipsuu. Termit porsastehdas ja maitokone eivät tunnu aivan neutraaleilta.

Eläinlääkärit äänessä

Vahvimmin ääneen pääsevät kirjoittajan lisäksi eläinlääkärit. Mukana on valvontaeläinlääkäreitä, hyvinvointitutkijoita ja lihateollisuudessa työskenteleviä.

Tuottajia kuullaan vähän. Valopilkkuna esiin nousee maitotilan isäntä, joka pohtii hyvinvointikysymyksiä avoimen realistisesti. Hänenlaisiaan jää kaipaamaan myös muista tuotantosuunnista.

Karuimmin teos ehkä kohtelee lihateollisuutta.

Esiin nousevat huolestuttavasti muun muassa liiallinen sähköpiiskan käyttö ja teurastamoiden valvontatilastojen puute.

Se kuitenkin lienee aika monen lukijan tiedossa jo ennestään, että teurastetusta ruhosta valuu verta.

Myös mainonnalla luotavat epärealistiset mielikuvat saavat kovaa kritiikkiä. Niitä nähtyään on turha kummastella, miksi kuluttajien mielikuvat eivät vastaa todellisuutta ja kuilu tuottajiin kasvaa.

Ajatusten herättäjä

Lappalainen toivoo teoksensa herättävän kuluttajat ajattelemaan syömänsä lihan taustaa ja kysymään siitä.

Kuluttajana jokainen on avainasemassa vaikuttamaan valinnoillaan.

Syötäväksi kasvatetut on varmasti monelle kotieläintuotantoa tuntemattomalle hyvä väline hankkia tietoa valintojen tueksi.

> Toivottavasti teos herättää kuluttajat ajattelemaan syömänsä lihan taustaa ja kysymään siitä.«
>
> **ELINA LAPPALAINEN**

Tuotantoa on käsitelty varsin kattavasti ja mukavasti soljuvaa tekstiä on miellyttävä lukea. Runsaat 300 sivua asiaa muutamine kuvineen ei tunnu pitkältä. Tosin kuvia varsinkin tuotannosta saisi olla enemmänkin.

Tiedonjanoisen on silti hyvä muistaa, että kokemusosiltaan kirja perustuu yhden henkilön pariin kymmeneen vierailuun maatiloilla ja teurastamoissa.

Tärkein anti lienee, että teos toivottavasti herättää asiallista keskustelua tärkeästä aiheesta.

TERHI TORIKKA

Elina Lappalainen: Syötäväksi kasvatetut. 355 sivua. Atena.
Kirjailijan blogi: www.syotavaksikasvatetut.fi/

Kaikilta osapuolilta lähes pelkkiä kehuja

Elina Lappalaisen kirja Syötäväksi kasvatetut sai julkistamistilaisuudessaan lähes pelkkiä kehuja niin tuottajilta, viranomaisilta kuin Animalialtakin.

Paneelikeskustelun osanottajat pitivät kirjaa hyvin taustoitettuna ja eri tahojen näkökannat huomioon ottavana.

Taloustoimittaja Elina Lappalainen kiinnostui eläinten hyvinvoinnista kirjoittaessaan maatalousaiheista juttusarjaa Helsingin Sanomiin. Tällä hetkellä hän työskentelee Talouselämä-lehdessä.

Kirjassa nostetaan esille, missä asioissa suomalaisen tuotantoeläimen olot ovat hyvät, mutta myös ongelmat, muun muassa eläinsuojelurikokset.

Lappalainen itse pitää epäkohtina muun muassa vasikoiden sarvien polttoa ja karjuporsaiden kastrointia ilman kivunlievitystä. Myös parsinavetat ja emakoiden porsitushäkit ovat hänen mielestään hyvinvointiongelma.

Keskustelua tarvitaan juuri nyt

Ylitarkastaja **Jaana Mikkola** Elintarviketurvallisuusvirastosta pitää kirjan julkistamisajankohtaa loistavana. Eläinsuojelulain kokonaisuudistus on meneillään, ja sen pohjaksi tarvitaan tietoon perustuvaa keskustelua, hän korosti.

Kansanedustaja, eduskunnan maa- ja metsätalousvaliokunnan puheenjohtaja ja maidontuottaja **Jari Leppä** totesi, että Lappalaisen mainitsemat ongelmat nousevat esille lakia uudistettaessa.

Itse Leppä totesi pitävänsä selvänä, että nupoutuksessa käytetään kivunlievitystä. Lehmien talvijaloittelunkaan ei pitäisi olla mahdotonta.

Lappalainen kysyi, ovatko tuottajat eläinten olojen parantamisen jarru. Tuotantoeläinten hyvinvoinnin asiantuntija **Leena Suojala** MTK:sta vastasi, että suurin osa tuottajista haluaa aidosti edistää eläinten hyvinvointia. He pelkäävät lähinnä jo nykyisellääkin rankan byrokratian lisääntymistä.

Lappalainen korostaa kirjassaan, että tuotannon täytyy olla kannattavaa, jotta yrittäjät voivat investoida tilojen kehittämiseen ja eläinten hyvinvointiin. Sama korostui keskustelussa.

Kun yleisöstä nousi kysymys, milloin markkinoille saadaan pehkuporsasta, Sikayrittäjien puheenjohtaja **Martin Ylikännö** totesi, että nykymenolla kaupan ei kohta ole edes tavallista kotimaista porsasta.

Lihalle hyvinvointimerkki?

Lappalainen esittää kirjassaan elintarvikkeiden hyvinvointimerkkiä. Se myönnettäisiin tiloille, joilla eläimillä on lainsäädännön minimitasoa paremmat olot. Merkki olisi ulkopuolisen tahon valvoma.

Panelistit kannattivat ajatusta periaatteessa, mutta sen käytännön toteutusta pidettiin hankalana.

Jari Leppä huomautti, että ensin pitäisi saada edes alkuperämerkinnät pakollisiksi. ”Että tietäisi edes, mistä päin maailmaa liha tulee.”

Atrian eläinlääkäri **Tuomas Herva** totesi, että kuluttajalle ei voi tarjota uusia merkkejä kovin kiivaassa tahdissa.

”Luomuakin ollaan nyt yrittämässä markkinoille kolmatta kertaa. Kahdella ensimmäisellä kysyntä ei riittänyt.”

Keskustelijat totesivat, että jos Suomen lainsäädäntöä kiristetään kovasti, tuotanto hiipuu ja meille tuodaan yhä enemmän lihaa ulkomailta, oloista, joita emme tunne.

Lepän mukaan Ruotsissa voidaan julkisissa hankinnoissa asettaa vaatimukseksi, että lihan on oltava tuotettu Ruotsin eläinsuojelulainsäädännön mukaan. Näin karsitaan pois eläinten kannalta heikommista oloista tuleva tuontiliha.

SATU LEHTONEN