

Ruoka-Suomi viidennen toimikautensa alussa

Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä (YTR) asetti vuosille 2003-05 uuden Ruoka-Suomi -teemaryhmän 10.12.2002 pitämässään kokouksessa. Teemaryhmä jatkaa lähes entisessä kokoonpanossaan ja entisten taustaorganisaatioiden kanssa. Uusina tahoina virallisiksi jäseniksi mukaan ovat tulleet Finfoodin, kauppaja- ja teollisuusministeriön sekä maa- ja metsätalousministeriön elintarvike- ja terveysosaston edustajat, millä vahvistetaan jo aikaisemminkin ao. tahojen kanssa tehtyä yhteistyötä.

Myös teemaryhmän toimeksianto rakentuu pitkälti entisten tehtävien jatkamiseen eri tehtävien välisten painotusten ehkä hieman muuttuessa. Vaikka Ruoka-Suomi on hyvin vinyt eteenpäin Ihmisten maaseutu -ohjelman sille valtuuttamia toimenpiteitä, jatkuu ohjelman toteuttaminen vielä 2004 loppuun. Toisaalta taas jo keväällä 2003 alkaa uuden maaseutupoliittisen kokonaisuohjelman laadintaprosessi. Uuden ohjelman laadinta tulee voimakkaasti nojautumaan alueiden viranomaisten kanssa käytäviin neuvotteluihin sekä maakunnissa parhaillaan käynnissä olevaan aluekehityslain mukaisten maakuntaohjelmien laadintatyöhön. Samaan aikaan lähes kaikilla alueilla on valmistunut tai valmistumassa alueellisia elintarvikestrategioita, joista monissa Ruoka-Suomi -teemaryhmän alueelliset edustajat ovat vastuussa ao. strategian laadinnasta tai osallistuvat sen toimeenpanoon. Tiiviillä yhteydenpidolla ja neuvottelukierroksilla eri toimijoiden

välillä saadaan nivottua eri tasoiset strategiat ja ohjelmat toisiinsa ja nostettua tärkeitä kysymyksiä laajempaan keskusteluun ja valmisteluun.

Teemaryhmätyössä jatketaan myös alaan liittyvien aloitteiden, lausuntojen ja kommenttien antamista. Aloitteista tuorein on elintarvikealan osamiskeskus ELOn kanssa yhteistyössä joulukuussa 2002 Opetushallitukselle jätetty aloite elintarvikealan ammattitutkintojen markkinoinnista, jonka rahoitusneuvottelut ja toteuttamisen suunnittelu ovat parhaillaan käynnissä. Helmikuun puolivälissä teemaryhmä jätti lausunnon maa- ja metsätalousministeriön elintarvike- ja terveysosastolle elintarvikevalvonnan periaatepäätöksen luonnoksesta sekä kommentoi Viljan hyvä tuotantotapa ja varastointikäytäntö -ohjeistusta vain muutamia esimerkkejä työmme moninaisuudesta mainitakseni.

Teemaryhmä on vuosien varrella luonut rakentavaa yhteistyötä alan toimijoiden ja hankkeiden välille. Tänä vuonna yhteistyötä tiivistetään muun muassa paikallisiin toimintaryhmiin, sillä niiden rakentamisessa ja rahoittamisessa hankkeissa on runsaasti mukana elintarvikealan hankkeita ja kahteen suuntaan kulkeva informaatio auttaa varmasti kumpaakin osapuolta. YTR:n muiden teemaryhmien kanssa osallistumme erilaisten tilaisuuksien järjestämiseen ja yhteisrintamana tulemme myös esiintymään myöhäissyksyn ELMA-messuilla Helsingissä. Elintarvikealan osaamiskeskus ELOn kanssa yhteys säilyy jatkosakin, vaikka Ruoka-Suomi -teemaryhmä ei uutena toimikautenaan enää ELOn alaisena painoalana toimikaan.

Valtakunnallisesta hanketoiminnasta

Tässä lopussa muutama sana varsinaiseen virkatoimeen eli valtakunnallisiin maaseudun tutkimus- ja kehittämishankkeisiin liittyvistä asioista elintarvikealan näkökulmasta. Maa- ja metsätalousministeriöön saapui määräraikaan mennessä yhteensä 132 hakemusta, jotka YTR:n hankeryhmä käsitteli joulukuun ja tammikuun aikana tiiviiseen tahtiin pidetyissä kokouksissaan. Määrärahatilanne uusien hankkeiden suhteen oli vaikea, sillä käytettävissä olevista 3 meurosta noin 1,86 meuroa sitoutui jatkohankkeisiin. Uusista hankkeista rahoitusta saikin vain noin 26 % hankkeista.

Rahoitettavien jatkohankkeiden joukossa on muutama elintarvikealaan liittyvä hanke. Jatkorahoituksen saa viime vuonna käynnistynyt Efektia Oy:n "Elinvoiman eväät -kehityshanke", josta oli artikkeli muun muassa Ruoka-Suomi -tiedotteen numerossa 3/02 ja josta kuulimme alustuksen Ruoka-Suomen viime lokakuuisessa hankeseminaarissa Mikkelissä. Hanke on kunta-alan ruokapalvelun ja paikallisten ja alueellisten maataloustuottajien, -yrittäjien ja jakelukanavien yhteistyön edellytyksiä selvittävä ja työvälineitä kehittävä hankekokonaisuus, jonka tavoitteena on tuottaa mm. seudullisia raaka-ainetietopankkeja, internet-pohjainen vertailutietokanta kuntaorganisaatioille sekä markkinointitietokanta maatalousyrittäjille. Satakunnassa jatkuu Satakunnan maaseutukeskuksen "Sieniviljelyn tutkimus ja kehittäminen" -hanke, jossa keskitytään nykyisten sieniviljelijöiden auttamiseen ja heidän tietotaitonsa li-

säämiseen sekä tuotannon vakauttamiseen unohtamatta kuitenkaan myös alasta kiinnostuneita uusia yrittäjiä. Sieniviljelyneuvoja Marika Lahtiseen kannattaakin ottaa yhteyttä sienten viljelyyn liittyvissä asioissa. Samoin vuonna 2003 Hämeen ammattikorkeakoulun Lepaan yksikössä jatkuu kotimaiseen tilaviinituotantoon kansallista laatujärjestelmää rakentava hanke. Uusista rahoitettavista hankkeista elintarvikealaan kiinteimmin liittyy Tu-

run yliopiston Täydennyskoulutuskeskuksen "Maaseutu turuille, toreille ja kauppahalleihin", jossa kartoitetaan eri puolella Suomea sijaitsevien ao. kauppapaikkojen nykytilannetta sekä tulevaisuuden kehittämistarpeita.

Alaan liittyviä uusia hakemuksia ei tällä kertaa tullut paria hakemusta enempää. Tilanne on toisaalta huolehduttava, mihin Ruoka-Suomenkin yhteistyötä tarvitaan jatkossa. Toisaalta

taas aluerahoituksen piiriin on rakennutun hyviä seudullisia, alueellisia ja ylimaakunnallisia kehittämishankkeita, millä vastataan erityisesti yritysten tarpeisiin.

Kirsi Viljanen

Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja

puh. (09) 1605 2506, 0400 437 622

kirsi.viljanen@mmm.fi

Ruoka-Suomi -teemaryhmä 2003 - 2005

Puheenjohtaja

Kirsi Viljanen, ylitarkastaja, MMM

Varapuheenjohtaja

Markku Wulff, tulosaluejohtaja, AMK/Savonia

Sihteeri/Koordinaattori

Heidi Valtari, suunnittelija, Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus

Jäsenet

Tuija Helsky, projektijohtaja, LounaFood, Turun yliopiston täydennyskoulutuskeskus

Marja-Leena Hirvonen, koulutuslavastaava, Pohjois-Karjalan Aikuisopisto, Palvelut-osasto

Marko Jori, kehityspäällikkö, Pyhäjärvi-instituutti

Rauni Kivelä, projektipäällikkö, Keski-Pohjanmaan elintarvikekeskus

Joanna Kurki, MMM/Elintarvike- ja terveysosasto

Tiina Lampisjärvi, toiminnanjohtaja, Finfood - Suomen Ruokatieto ry

Marjaana Liukko, kehityspäällikkö, Suomen 4H-liitto

Jukka Lähteenkorva, johtaja, Foodwest Oy, Seinäjoen seudun osaamiskeskus/Elintarvike

Katri Manninen, aluekoordinaattori, Oulun yliopisto, Kainuun yksiköt /Biotekniikan laboratorio, ELO-aluekoordinaattori

Sonja Manssila, elintarvikekoordinaattori, Oulun Seudun Ammatillisen Koulutuksen Kuntayhtymä, ELO-aluekoordinaattori

Mirja Morkkila, ryhmäpäällikkö, VTT, Biotekniikka

Sari Mäkinen-Hankamäki, toiminnanjohtaja, Ekoneum ry, ELO-aluekoordinaattori

Riitta-Liisa Niemi, projektivastaava, Tamfood

Leena Packalen, tiedotuspäällikkö, MTK

Tiina Piilo, toimialapäällikkö, Viikki Food Centre, ELO-aluekoordinaattori

Marja Seuranen, lehtori, Jyväskylän ammattikorkeakoulu, ELO-aluekoordinaattori

Tuula Taavila, kehityspäällikkö, ProAgria Kymenlaakso, ELO-aluekoordinaattori

Eila Törmä, toimitusjohtaja, Satafood kehittämissyhdystys ry

Sirkka Uski, kehityspäällikkö, ProAgria Maaseutukeskusten liitto

Pirjo Uusitupa, yritystutkija, KTM/elikeino-osasto

Erkki Vasara, toimialapäällikkö, Agropolis Oy, ELO-aluekoordinaattori

www.maaseutupolitiikka.fi

osoitteesta lisäinfoa Ruoka-Suomi -teemaryhmästä

Elinvoimaan eväät -hanke

TILANNEKATSAUS 1 / 2003

Hanke lyhyesti

Elinvoiman eväät-hanke on kunnallisen ruokapalvelun ja kunnan ja seudullisen elinvoimaisen elintarviketalouden kehittämishanke. Verkostohankkeen tavoitteena on useiden yhteistyötahojen kanssa kehittää työväliteitä kunta-alan ruokapalvelun kilpailukyvyyn parantamiseen sekä uusien yhteistyö- ja hankintaväylien kehittämiseen alueen maatalous- ja elintarvikeyrittäjien kanssa. Työväliteistä tärkeimpiä ovat tietotekniset hankintajärjestelmät ja logistiset järjestelmät. Lisäksi hankkeessa kehitetään vertaailutietokantaa, jota hyödyntäen ruokapalveluorganisaatiot pystyvät seuraamaan ja kehittämään omaa kilpailukykyään. Hanketta rahoittavat Suomen Kuntaliitto, Maa- ja metsätalousministeriö ja MTK ry.

Pilottiverkostot

Hanke on alkuselitysvaiheiden jälkeen organisoitunut kolmella alueella. Uudenmaan alueella pilottiverkoston muodostavat *Järvenpää, Kerava, Nurmijärvi ja Tuusula*. Toinen pilotti-alue on *Mikkelin seutu* ja kolmas *Ylä-Savo*, erityisesti Kiuruvesi. Työskentely perustuu alueen kaupunkien / kuntien yhteistyöhön. Hanketta täydennetään vielä yhdellä pilottialueella kevään 2003 aikana.

Hankkeen toteuttaminen

Hanketta toteutetaan alueellisesti sekä valtakunnallisesti pilottiverkostoissa. Valtakunnallisesta työskentelystä vastuu on Efektialla Työskentelymuotona on valtakunnalliset työseminaarit sekä Efektian toteuttamat analyysit seminaarien ja alueellisen työskentelyn perusteella. Järjestelmien määrittäminen tehdään yhteistyössä pilottiverkoston ja yhteistyökumppaneiden kanssa. Alueellisen työskentelyn tavoitteet ovat määritelty paikallisesti. Alueellisessa työskentelyssä pyritään konkreettisesti yhteistyön edellytyksien parantamiseen sekä yhteistyön toteuttamiseen alueen maatalous- ja elintarvikeyrittäjien sekä ruokapalveluorganisaatioiden välillä.

Hankkeen tulokset ovat julkista tietoa. Hankkeen tuloksista raportoimme laajalti ja tavoitteena on viedä eteenpäin hankkeen tuloksia mallinnettuna Suomen kuntiin vuonna 2004 ja sen jälkeen. Vuonna 2003 tiedotamme hankkeen etenemisestä noin kahden kuukauden välein tiedotteilla.

Lisätietoja

Projektipäällikkö Kaj Työppönen

Efektia Oy

puh. (09) 771 2553, 050 502 2122

kaj.tyopponen@efektia.fi

**Oheinen juttu Ruoka-Suomi tiedotteessa 4/2002 sisälsi yksikkövirheen.
Mikrogrammat olivat muuttuneet milligrammoiksi.
Toimitus pahoittelee tapahtunutta; julkaisemme jutun uudelleen korjattuna.**

Elintarvikkeiden sisältämä akryyliamidi ja ravitsemus

Keväällä 2002 elintarvikealaa ja kuluttajia ravisteli tieto Tukholman yliopistossa tehdystä tutkimuksesta, jonka mukaan useissa tavallisissa elintarvikkeissa voi paistamisen, paahtamisen ja lämpötilaltaan yli 120 asteen nousevien prosessien yhteydessä syntyä syöpää aiheuttavaa akryyliamidia. Keittämisen aikana ei akryyliamidia tietyvästi muodostu. Eläinlajeista saatujen tulosten perusteella pienin syöpäkasvainten muodostumista lisäävä akryyliamidiannos on 2 mg/kg/vrk. Ruotsalaiset saavat tutkimuksen mukaan päivittäin 35-40 mg/vrk akryyliamidia ravinnostaan. Suurimmat akryyliamidipitoisuudet löydettiin perunalastuista ja ranskalaisista perunoista. Myös leivistä (etenkin näkkileivästä), kekseistä, pikkuleivistä ja aamiasmuroista löydettiin korkeita määriä akryyliamidia. Akryyliamidipitoisuudet kuitenkin vaihtelivat voimakkaasti myös saman tuoteryhmän sisällä. Esimerkiksi näkkileipien akryyliamidipitoisuudet vaihtelivat alle 30 mg/kg:sta 1900 mg/kg:aan. Keskimäärin pitoisuudet olivat 100-200 mg/kg, kun taas pehmeän leivän akryyliamidimäärä jäi alle 90 mg/kg. Tuoreiden tutkimustulosten mukaan myös kahvi sisältää akryyliamidia, noin 25 mg/kg. Suomen elintarviketeollisuus tutkitutti keväällä noin 50 tuotteen akryyliamidipitoisuudet ja pitoisuudet vastasivat suurusluokaltaan ruotsalaisten tuotteiden pitoisuuksia. Ponnistelut pitoisuuksien vähentämiseksi ovat jo alkaneet.

Miten tieto akryyliamidipitoisuuksista suhteutuu nykyisiin ravitsemussuosituksiin on aihe, joka ei paljon ole ollut esillä. Tarkastellessa akryyliamidin saantia eri elintarvikkeista tulee huomioida elintarvikkeiden päivittäiset

käyttömäärät. Seuraava listaus antaa viitteitä siitä mistä elintarvikkeista saadaan pienestä määrästä suhteellisen paljon akryyliamidia ja mitä ruokia täytyy syödä yli normaalien käyttömäärien.

25-30 mg akryyliamidia (n. 75 % ruotsalaisten saannista) saadaan seuraavista tuotteista:

- 17 g perunalastuja
- 50 g ranskalaisia perunoita
- 75 g keksejä
- 150 g muroja
- 300 g pehmeää leipää
- 150-300 g näkkäriä (n. 10-25 näkkileipää; riippuen akryyliamidipitoisuudesta)
- > 1 kg keitetyjä perunoita, riisiä tai makaronia tai kaurapuuroa
- 1 l kahvia
- 1 kg myslää

Kun tarkastellaan nykyisten ravitsemussuositusten ja akryyliamidilähteiden suhdetta toisiinsa, on helppo huomata, että ravitsemussuositusten mukainen ruokavalio johtaa myös vähäisempään akryyliamidin saantiin.

Korkeita akryyliamidipitoisuuksia sisältäviä perunalastuja ja ranskalaisia perunoita suositellaan nautittavaksi vain kohtuullisessa määrin ja satunnaisesti. Jokapäiväiseen ruokavalioon etenkin suurina määrinä niiden ei korkean energia-, rasva- ja suolapitoisuutensa vuoksi tulisi kuulua. Sama pätee pitkälti myös kekseihin. Ristiriitaisia tulkintoja saattaa herättää kuitupitoisena tunnetun näkkileivän rooli ruokavaliossa. Nähdäksemme näkkileipäkin voi käyttömäärä huomioon ottaen kuulua edelleen suositeltuun ruokavalioon, kun muis-

tetaan käyttää vaihdellen eri laatuja. Vaihtelevuussuositus koskee myös aamiaisviljavalmisteita, esim. myslä sisältää akryyliamidia vain 30 mg/kg verrattuna murojen 200 mg/kg -pitoisuuteen ja kaurapuuro vielä vähemmän. Kahvin juonnissa tulee muistaa kohtuullisuus: muutama kuppi päivässä.

Ravitsemussuosituksista kannattaa mainita vielä ruuanvalmistusta koskeva suositus: ruokaa kannattaa valmistaa keittämällä ja hitaasti hauduttaen. Kärjistämistä ja paistamista korkeissa lämpötiloissa on syytä välttää kotonaakin. Ravitsemuksen kannalta akryyliamidijupakkaan voi nykytiedon valossa suhtautua maltillisesti ja nykyisiä suosituksia painottaen.

Finfood, www.sivut. Akryyliamidia myös suomalaisissa elintarvikkeissa, 4.6.2002. Suomen Elintarvikevirasto, www.sivut, 11/2002. Akryyliamidi.

Sverige Livsmedelsverket, www.sivut, 11/2002. Akrylamid. Tabell 2 – analysresultat för varje enskilt stickprov, 26.4.2002.

Sverige Livsmedelsverket, www.sivut 11/2002. Storkonsumerter av kaffe får I sig mycket akrylamid, 5.11.2002.

Stadler RH, Blank I, Varga N, Robert F, Hau J, Guy PA, Robert MC, Riediker S. Acrylamide from Maillard reaction products. Nature 2002;419:449-50.

Lisätietoja

Oy Foodfiles Ltd

Mari Lyyra

puh. (017) 288 1268

mari.lyyra@foodfiles.com

Essi Sarkkinen

puh. (017) 288 1261

essi.sarkkinen@foodfiles.com

Karjalanpiirakalle EU:n nimisuoja

Karjalanpiirakka rekisteröitiin 20.2.2003 EU:n Aito perinteinen tuote (APT) –rekisteriin. Aito Perinteinen Tuote –suojaus tarkoittaa sitä, että karjalanpiirakkaa saa valmistaa myyntiin missä tahansa EU –maassa, mutta sen on tapahduttava nyt rekisteröidyn perinteisen menetelmän mukaan, jotta tuotetta voidaan kutsua karjalanpiirakaksi.

EU:n laajuinen nimisuojaajärjestelmä perinteisille maataloustuotteille ja elintarvikkeille on ollut olemassa vuodesta 1992 lähtien. Ensimmäiset suojaukset rekisteröitiin vuonna 1996. Suojausjärjestelmiä on kolme: Suojattu alkuperänimi (SAN) ja Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM), joissa tuotteen erityisominaisuudet kytkeytyvät siihen maantieteelliseen alueeseen, josta se on peräisin sekä Aito perinteinen tuote (APT), jossa erityisominaisuudet tulevat tuotteen koostumuksesta ja valmistusmenetelmästä.

Suojattu alkuperänimi (SAN) –suojausten voi saada tuote, joka sekä tuotetaan että jalostetaan rajatulla maantieteellisellä alueella. Suomalaisena esimerkkinä on Lapin puikula, jonka tuotanto ja jalostus tapahtuu Lapin maakunnan alueella ja joka saa erityisominaisuutensa Lapin pitkän päivän olosuhteista. Muita tunnettuja SAN –tuotteita ovat mm. Parman kinkku, Parmigiano Reggiano –juusto, Roquefort –juusto ja Kalamata -oliivit.

Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM) –suojausten saanut tuote liittyy myös perinteisesti rajattuun maantieteelliseen alueeseen, mutta siinä osa tuotanto- tai jalostusprosessista voi tapahtua kyseisen alueen ulkopuolella. SMM –suojausten ovat saaneet esimerkiksi saksalaiset Aachenin piparkakut ja Lübeckin marsipaanit, englantilainen Newcastle Brown Ale –olut, belgialainen Ardennien kinkku ja ruotsalainen Svecia –juusto.

Maantieteellisen suojauksen (siis joko SAN tai SMM) saaneita tuotteita on EU -maissa jo noin 600. Suurimmalla osalla näistä on ollut aikaisemmin vastaavanlainen kansallinen suojaus kotimaassaan. Maantieteellisten merkintöjen suojaamisella onkin pitkät perinteet erityisesti Etelä- ja Keski-Euroopan maissa. Esimerkiksi Italia ja Ranska ovat suojanneet maataloustuotteitaan kansallisten apellaatiojärjestelmiensä avulla jo 1920- ja 1930 –luvulta lähtien. Ensimmäiset suojatut tuotteet olivat viinejä ja juustoja. Myöhemmin suojaus laajennettiin koskemaan myös muita maataloustuotteita ja elintarvikkeita.

Aito Perinteinen Tuote –suojausjärjestelmä sen sijaan on uusi kaikissa EU –maissa, siksi suojattuja tuotteitakin on toistaiseksi alle 20 kpl. APT –suojauksessa suojataan tuotteen nimi ja valmistusmenetelmä. Karjalanpiirakan lisäksi APT –suojausten saaneita tuotteita ovat mm. suomalaiset Sahiti ja Kalakukko, belgialaiset hedelmäoluet Kriek, Gueuze ja Faro sekä Mozzarella -juusto ja Traditional Farm-fresh Turkey -kalkkuna.

Aito perinteinen tuote –suojausten Karjalanpiirakalle haki Pohjois-Karjalan Maaseutukeskus/ Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus. Nimisuojausjärjestelmissä suojausta ei koskaan myönnetä vain yhdelle yrittäjälle, vaan suojattua nimeä voivat käyttää kaikki yrittäjät, jotka toimivat suojausten ehtojen mukaisesti. Nimisuojausta voi hyödyntää esimerkiksi käyttämällä pakkauksessa EU:n APT –logoa, joka on tunnettu kaikkialla Euroopassa.

Lisätietoja

Leena Anttila

MMM

puh. (09) 1605 3404

fax. (09) 1605 4290

leena.anttila@mmm.fi

Vaihtoehtoja mansikan perinteiselle Senga Sengana lajikkeelle

Mansikka on tärkein Suomessa viljeltävä marjakasvi. Ammattimaisen viljelyn pinta-ala on noin 5000 hehtaaria ja sato vuosittain yli kymmenen miljoonaa kiloa. Mansikka on myös ihmisen ravitsemuksen kannalta välttämättömien ravintoaineiden, kuten C-vitamiinin ja erilaisten kivennäis- ja hivenaineiden, monipuolinen lähde. Kotimaisen mansikan terveydelle haitallisten yhdisteiden, kuten torjunta-ainejäämien ja raskasmetallien, pitoisuudet ovat tutkitusti huomattavan pienet.



suus. Tutkimuksessa suomalainen mansikka osoittautui laadultaan hyvin kilpailukykyiseksi puolalaiseen mansikkaan nähden, kun vertailtiin tyypillistä teollisuuden saamaa marjaraaka-ainetta.

Viljelymenetelmällä ei ollut tutkimuksen perusteella juurikaan vaikutusta tutkittuihin laatuominaisuuksiin. Luomumansikka soveltuu siis teollisuuden raaka-aineeksi siinä missä tavanomaisesti viljelty mansikkakin. Tutkimus ei tue yleisesti väitetyjä makueroja luomumansikan ja tavanomaisesti viljellyn mansikan välillä.

Mansikan laatuominaisuuksiin vaikuttaa eniten lajike. Tutkimuksessa hapan Jonsok-niminen lajike todettiin kokonaisuudessaan eniten Senga Senganan kaltaiseksi. Honeoye poikkesi eniten muista lajikkeista. Makeat ja hedelmäiset lajikkeet Korona ja Polka muodostivat oman ryhmänsä. Lajikkeista Bounty oli laadultaan herkin sään muutoksille.

Turun yliopistossa tehdyssä väitöstudiossa mansikan kemiallista ja asitettavaa laatua tutkittiin teollisen käytön näkökulmasta, elintarviketeollisuuden raaka-aineen kannalta. Laatua arvioitiin monien laatutekijöiden kuten maun, happojen, sokereiden, aromiyhdisteiden, ravintoaineiden, torjunta-aineiden ja raskasmetallien avulla. Laatuominaisuuksia tarkasteltiin mansikkalajikkeiden, viljelymenetelmien ja marjan alkuperän näkökulmista.

Tutkimuksessa käytetyt marjat kerättiin kahtena vuonna yli kahdeltakymmeneltä marjatilalta Savosta ja Varsinais-Suomesta. Mansikkanäytteet olivat eri lajikkeita, jotka oli viljelty tavanomaisesti ja luomutuotantona. Tutkimukset tehtiin pakastetuista marjoista. Vertailussa oli mukana myös puolalaisia mansikoita. Puola on Euroopan suurin ja tärkein mansikan viljelymaa, jonka tuotantoa hyödyntää myös suomalainen elintarviketeolli-

Lisätietoja tutkimuksesta
Mari Hakala, FT, tutkija

Ruusa Hietanen
FM, vs. ELO-koordinaattori
Biokemian ja elintarvikekemian laitos
20014 Turun yliopisto
puh. (02) 333 6875
sp. ruusa.hietanen@utu.fi

Lannan vaikutus luomukasvisten mikrobiologiseen laatuun

Lanta eri muodoissa on yleisesti käytetty lannoite luonnonmukaisessa avomaavihannestuotannossa. Luonnonmukaista kasvintuotantoa säätelevän Euroopan yhteisöjen neuvoston asetuksen 2092/91 (ns. neuvoston asetus) pohjalta annetun kansallisen ohjeen mukaan kiinteälle lannalle ja lietelannalle on tietyt käsittelyvaatimukset. Näitä vaatimuksia ovat esimerkiksi kompostointi ja ilmastus, joiden tarkoitus on mm. lannan hygienisointi. Asetus mahdollistaa kuitenkin myös käsittelemättömän lannan käytön.



lietteen vaikutuksia avomaalla viljeltävän tuotteen mikrobiologiseen laatuun. Kenttäkokeissa seurattiin *Escherichia coli*, *Clostridium perfringens* ja *Enterococcus* bakteerien pitoisuuksia maassa ja punajuuren lehti- ja juuri-osissa eri ajankohtina kasvukauden aikana. Edellä mainittuja bakteereja pidetään mm. ulosteperäisten lannoitteiden, veden ja elintarvikkeiden hygieenisyyden ”mittareina” eli indikaattoreina.

Lämpimän, vähäsateisen ja aurinkoisen kesän vaikutuksesta sekä maan että kasvien bakteeripitoisuudet (*E. coli*, *Enterococcus* ja *C. perfringens*) kaikissa koejäsenissä olivat sadonkorjuun aikaan suhteellisen alaiset; kasvin naattiosa <10 pmy/g, juuriosa <10 – 2100 pmy/g, maaperä <10 – 2900 pmy/g. Lannoitteista tavattuja patogeenisiä bakteereja (*Campylobacter jejuni/coli*, *E. coli* O157) ei enää pystytty määrittämään maasta kahden viikon kuluttua lannoituksesta. Viljelytoimenpiteistä selvästi eniten mikrobipitoisuuksien kohoamista maassa aiheutti lannoitus. Näyttäisi siltä, että mikäli lannoitteen kolipitoisuudet ovat luokkaa >10⁵ pmy/g, on todennäköistä, että koleja löytyy maasta sadonkorjuuvaiheessakin. Rikkakasvien mekaanisella harauksella ei näyttänyt olevan vaikutusta kasvin naattiosien mikrobiologiseen laatuun tutkittujen bakteerien osalta.

Tämän tutkimuksen tulosten perus-

teella voidaan todeta, ettei eloperäisten lannoitteiden käyttäminen avomaavihannestuotannossa aiheuta merkittävää lisääntyneitä mikrobiologista riskiä viljeltävälle tuotteelle, mikäli kasvukauden sääolosuhteet ovat aurinkoiset sekä kuivat, viljeltävän kasvin kasvukausi on suhteellisen pitkä ja lannoitteen bakteeripitoisuus kohtuullinen. Useissa tutkimuksissa ulkomailla on todettu, että runsas aurinkovalo, korkea lämpötila ja alhainen maan kosteus vaikeuttavat muun muassa kolien ja enterokokkien säilymistä. On kuitenkin suositeltavaa, että lannoitteina käytettävä käsittelemätön eloperäinen materiaali tutkitaan ennen peltoon levittämistä lannan mahdollisesti sisältävien patogeenien vuoksi. Näin estetään patogeenien leviäminen, luodaan viljeltävälle tuotteelle moitteettoman laadun lähtökohdat sekä parannetaan lannoitteiden käsittelyturvallisuutta. Tutkimuksesta on tulossa julkaisu vuoden 2003 alkupuolella. Lisäksi julkaistaan kirjallisuuskatsaus lannan mukana tulevien patogeenisten bakteerien käyttäytymisestä avomaavihannestuotannossa; lannan käsittelyssä, maaperässä ja kasveissa.

Ekoneumin sisällä yhdessä Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen Ekologisen tuotannon yksikön kanssa toteutettua hanketta rahoittivat Tekes ja yritykset.

Lisätietoja

Hanna-Maija Väisänen, projektipäällikkö, ins. (amk)

puh. 044 591 4448

hanna-maija.vaisanen@helsinki.fi

Eläinten lannan tiedetään olevan useimpien ruokamyrkytyksiä aiheuttavien bakteerien lähde. Tällaisia patogeenisiä bakteereja ovat muun muassa salmonella, kampylobakteerit (*Campylobacter jejuni* ja *C. coli*), *Yersinia enterocolitica* ja *E. coli* eräät tyypit. Lannan lisäksi *Listeria monocytogenes* ja *Clostridium perfringens*ä tavataan yleisesti maaperässä. Patogeeniset bakteerit aiheuttavat ihmisessä useimmiten ripulia, pahoinvointia, vatsakipuja ja kuumetta.

Tiettyjen eloperäisten lannoitteiden käyttö luomuviljelyssä on nostanut esiin kysymyksiä niiden turvallisuudesta elintarvikeketjussa sekä Suomessa että EU:ssa, jonka vuoksi asiaa on katsottu aiheelliseksi selvittää.

Helsingin yliopiston Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus Mikkelissä on selvitetty kompostilannan, raakalannan, raakalietteen ja ilmastetun

Kansallinen elintarvikkeiden laatustrategia nyt

Vuonna 2003 tehostetaan laatustrategian alaisia toimintoja, siirrytään laatu-tietojärjestelmän kehittämisessä eteenpäin ja annetaan tietoa laatu-ketjun työstä kuluttajille aiempaa näkyvämmiin.

Laatustrategian organisaatio uudistui

Elintarviketalouden kansallinen laatu-strategia sai helmikuun alussa uuden, aiempaa pienemmän johtoryhmän. Laatu-strategian johtoryhmän tiivistämisellä maa- ja metsätalousministeriö halusi tehostaa ryhmän työskentelyä ja nostaa sen profiilia: uuden laatu-johtoryhmän jäsenet ovat varsin vaikutusvaltaisissa asemissa omissa taustaorganisaatioissaan. Ryhmä edustaa koko elintarvikeketjua pellolta pöytään asti.

Johtoryhmän puheenjohtajana jatkaa ylijohdaja **Iikka Ruska** maa- ja metsätalousministeriöstä, ja sen jäseniksi on kutsuttu puheenjohtaja **Esa Härmälä** MTK:sta, puheenjohtaja **Pekka Kosonen** Päivittäistavarakauppa ry:stä, toimitusjohtaja **Olavi Kuusela** Valio Oy:stä sekä puheenjohtaja **Susanna Rahkonen** Suomen Kuluttajaliitosta. Uuden laatujohtoryhmän ensimmäinen tehtävä on mm. päivittää laatu-strategia niin, että se ottaa huomioon EU:n maatalouspolitiikan muutokset.

Laatujohtoryhmän tueksi perustetaan

laaja-alainen yhteistyöryhmä, joka heijastelee koko elintarviketalouden kentän mielipiteitä. Yhteistyöryhmän tehtävänä on toimia keskustelevana ja aloitteen tekemänä ideariihenä, ja sen jäsenten tehtävänä on myös välittää taustatahoilleen tietoa koko ketjun laatu-työstä ja päinvastoin.

Laatutuotannon ohjeet eri sektoreille

Yhteisiä laatutuotannon ohjeita on saatu aikaan mm. meijerialalla, jossa viime vuonna valmistui ”*Meijerialan kansallisen laatu-työn malli*”. Suomen Meijeriyhdistyksen jäsenmeijerit ovat hyväksyneet ja sitoutuneet mallin tavoitteisiin, jotka pyritään saavuttamaan kaikilla maitotiloilla viimeistään vuoden 2006 aikana. Myös puutarhala on tehnyt ”*Hyvien tuotantomenetelmien ohjeet*” tavoitteenaan varmistaa puutarhatuotteiden laadun korkeatasoisuus ja laatuominaisuuksien säilyminen jakeluketjun aikana mahdollisimman hyvinä.

Kansallisen laatutuotannon mallia on valmisteltu myös viljalle. ”*Viljan hyvä tuotantotapa ja varastointikäytäntö*” -ohjeiston tavoitteena on osoittaa suomalaisen viljan korkea tekninen ja hygieeninen laatu ja ympäristönäkökohdat huomioon ottava tuotantotapa sekä niiden edelleen kehittäminen. Vilja-ohjeet julkaistaan tämän kevään aikana. *Sianlihan tuotannon osalta* aloitetaan vastaavien ohjeiden tuottaminen myös tämän vuoden aikana.

Laatutietojärjestelmän rakentamisen vauhdissa

Viimevuosina on jouduttu tilanteeseen, jossa laadun ja alkuperätiedon merkitys eli jäljitettävyyden on korostunut. Jäljitettävyyteen liittyy yksi laatu-strategiatyön keskeisimmistä ponnistuksista lähivuosina, nimittäin elintarviketalouden laatu-tietojärjestelmän (ELATI) rakentaminen. Se on koko ketjun laaja-alainen yhteishanke, jossa kootaan yhteen ja verkotetaan nykyiset elintarviketalouden tietojärjestelmät. Kyseessä ei siis ole yhden tietopankin perustaminen vaan nykyisten ja uusien tietojärjestelmien yhteen sovittaminen.

Järjestelmän päämääränä on kehittää elintarvikealan kilpailukykyä ja tuoda lisäarvoa kaikille elintarviketalouden toimijoille. Tietojärjestelmän rakentaminen lisää yhteistoimintaa ja suunnitelmallisuutta elintarviketaloudessa. Sen avulla voidaan koota ja tarkentaa elintarviketalouden hajanaisia laatu-tietoja sekä antaa entistä parempaa tietoa kuluttajille elintarvikkeiden laadusta. Tietojärjestelmä vähentää kustannuksia ja helpottaa sekä tehostaa raportointia mm. EU:lle. Lisäksi järjestelmää tarvitaan esim. laboratorio-tulosten välittämisessä viranomaisten ja yritysten kesken sekä omavalvonnan kehittämisessä.

Alkutuotannon laatu-työ etenee

Ainoastaan dokumentoitu työ on olemassa; työn dokumentointi on jäljitettävyyden edellytys. Tämän on oivaltanut jo koko ketju. Maatilojen osalta

dokumentointi on erityisen haasteellista, sillä yrittäjien lukumäärä on suuri ja aiempaa kokemusta työn dokumentoinnista ei yleensä ole. Kuitenkin maatilojen laatutyössä on päästy hyvään vauhtiin.

Maatiloille on tarjottu laatukoulutusta useiden vuosien ajan. Koulutukset on toteutettu yhteistyössä teollisuuden ja kaupan kanssa, jolloin myös asiakkaan ääni on saatu kuuluville. Koulutuksista on saatu hyviä kokemuksia ja näyttöä; laatujärjestelmätilojen tilipussi painaa enemmän kuin ilman järjestelmää olevien tilojen eli laatukouluttamattomien (kuva 1). Laatukoulutuksiin on osallistunut vuoden 2002 loppuun mennessä yli 12 500 maatilayrittäjää.

laatukoulutuksen. Sadon määrän oli 1234 kg/ha suurempi laatukoulutetuilla tiloilla ja se antoi yli 135 euroa/ha suuremman tilipussin. Aineisto on peräisin Suomen Rehun, Kemira Agron ja ProAgria Maaseutukeskusten liiton viljatutkimusprojektista.

Ympäristöraportoinnin ohjeet koko ketjulle

Tämän vuoden alussa valmistui ensimmäinen versio *yrittäjien ympäristöasioiden raportointimallista*, joka soveltuu koko ketjun kaikille yrityksille panostuottajasta kauppaan, viljelijä mukaan lukien. Raportoinnin ohjekirja edistää laatustrategian mukaisen ympäristötavoitteiden toteuttamista korostamalla ympäristöasioiden hallinnan merkitystä. Ohjekirja on ympäristöjohtamisen työkalu, joka opastaa koko ketjun näkökulman katta-

vaan, yhteisen mallin mukaiseen elintarvikealan yritysten ympäristöraportointiin. Ohjekirjan avulla organisaatiot voivat mm. tuottaa tietoa omasta ympäristötyöstään sekä verrata sitä sekä muiden toimijoiden että koko ketjun merkittävimpiin ympäristövaihtokutuksiin. Vuoden 2003 aikana tehdään ohjekirjan mukaiset ensimmäiset elintarvikeyritysten ympäristöraportit.

Työ jatkuu laatustrategiaprojektissa

Olemme nyt laatustrategianprojektin keskivaiheilla. Niinä yli viitenä vuotena, jona laatustrategiaa on toteutettu, on tapahtunut paljon; tavoitteetkin ovat kirkastuneet. Projektin tavoitevuoteen 2006 on vielä matkaa –onneksi. Ehdimme hyvin rakentaa suomalaista elintarviketaloutta kilpailukykyisemmäksi. Yhteinen pyrkimys kilpailukyvyyn kasvattamiseen onnistuu mikäli talouselämän, neuvonnan sekä viranomaistoiminnan sanoma, tavoitteet ja pelisäännöt ovat yhteiset. Todellinen haaste lähitulevaisuudessa onkin oikean toiminnallisen yhteistyön löytäminen.

www.laaturketju.fi –sivuilta löydät lisää tietoa.

Ota yhteyttä elintarvikkeiden laatu-strategia-asioissa!

Marja Innanen
ylitarkastaja

Maa- ja metsätalousministeriö
puh. (09) 1605 2734, 040 777 0600
fax. (09) 1605 2442
marja.innanen@mmm.fi

Laatujärjestelmän ikä

Sato => sadon lisä => sadon arvo => lisätulo

	Sato Kg / Ha	Sadon lisä Kg /Ha	Sadon arvo • / T	Tulo • / Ha	Lisätulo • / Ha
Ei koulutusta	3445		106	365,17	
Koulussa	3662	+217	107	391,83	+26,66
1 vuotta valmiina	3738	+293	107	399,96	+34,79
2 vuotta valmiina	3567	+122	107	381,67	+16,5
3 vuotta valmiina	4001	+556	107	416,10	+50,93
4 vuotta valmiina	4527	+1082	107	484,89	+119,72
5 vuotta valmiina	4679	+1234	107	500,65	+135,48

8.11.2002 Juha Salopelto

© Suomen Rehu, Kemira Agro ja Pro Agria MKL

Kuva 1. Vuoden parhaat ohrasadot on viljelty tiloilla, joilla on ollut viisi vuotta valmiina laatujärjestelmä, eli tilat ovat käyneet viisi vuotta sitten

Farma messut tuo kevään Turkuun!

Farma Ruokamessut järjestetään seitsemännen kerran Turun Messukeskuksessa huhtikuun 4.-6. päivinä 2003. Messut on auki perjantaina sunnuntaihin päivittäin klo 10-18. Farma Ruokamessujen teemat ovat Ruuan laatuketju, Funktionaaliset elintarvikkeet, Pääsiäisen perinteet ja herkut sekä Kevään ja kesän juhlat.

Maa- ja metsätalousministeriön ylijohdaja Ilkka **Ruska** avaa messut perjantaina klo 12.

Perjantaina klo 14-16 messuilla on mahdollisuus osallistua kansainväliseen **Elintarvikkeiden vientiseminaariin**, jonka Farma järjestää yhteistyössä TE-keskuksen kanssa. Vieraillevana luennoitsijana seminaarissa on italialainen elintarvikeviennin asiantuntija, prof. Marco **Baccanti**.

A-hallin Farma -keittiössä kuullaan **tietoiskuja** mm. funktionaalista elintarvikkeista, kalasta sekä kevään ja kesän juhlista. Turun Yliopiston ravitsemusasiantuntijoiden tietoiskujen teema on perjantaina **Toimipaikkaruokailu**, lauantaina **Ravinto ja lääkkeet** sekä sunnuntaina **Lasten ja nuorten ruokailu**.

Messukeskuksen auditoriossa pyörii kahdesti päivässä **kokkikisa**, vetäjänä Jyrki **Sukula**, kokkeina Harri Syrjänen, Aki Wahlman ja Antti Vahtera, esiintyjinä tunnettuja julkisuuden henkilöitä ja ruoka-alan vaikuttajia.

Laaturuuan Herkkupöydästä messuvieraat voivat **herkkupassilla** nauttia hyvää ruokaa edulliseen 7 euron hintaan, lasten hinta 4 euroa. Ruokapöydän menu on alkuruoka, pääruoka ja jälkiruoka. Pöydän kattajina ovat mm. Felix Abba, Valio ja Ravinto Raisio.

Ruokaosastoilla **A-hallissa** ovat mukana mm. Valio, Felix Abba, Lohikunta, Skärgårdsmak, Hunajayhtymä, Ravinto Raisio, Myllyn Paras ja Bioferme. Erikoisherkuja tarjoavat mm. Sysmän luomuherkut, Maalahden limppu, Ilmajoen makkaramestari, Kolatun vuohijuustola ja Pirkkalan tila, jonka erikoisuutena ovat speltti tuotteet. LounaFoodin isolla yhteisostolla on mukana paljon pieniä yrittäjiä sekä mm. Maakunnan maut ja Turun keittiömestarit.

B-hallissa kukkivat pihat ja puutarhat, siellä on myös viinipaviljonki, jossa on tarjolla mm. Verlan ja Tammi luodon viinitilan tuotteita sekä olutterassi, tarjolla vaikkapa Saku-olutta tai Tuorlan Panimomiesten tuotteita.

Viihdy&Virkisty -messuilla (C-halli) teemoina ovat historialliset tiet eilen ja tänään, maaseutumatkailu, kesäkaupungit ja kylpylät. Esiintymislavalla mm. Teinikaruselli -laulukilpailu sekä eri kuntien kesäteatterit.

Avangarden -messuille D-halliin rakennetaan **Kesäkeittiön suunnittelukilpailun** parhaat keittiöt, joista yleisö äänestää suosikkinsa. Asiantunti-

jaraati valitsee parhaan kesäkeittiön sunnuntaina. Raadissa ovat mm. Ristomatti Ratia ja Aki Wahlman. Avantgarden esittelee mm. grillikatoksia, huvimajoja ja puutarhakalusteita.

ProAgria Farma Maaseutukeskus on järjestänyt ruokamessuja vuodesta 1990. **Viihdy&Virkisty** on nyt toista kertaa ruokamessujen yhteydessä ja **Avantgarden** on mukana ensimmäistä kertaa.

Pääsyliput 10 euroa, ryhmät (väh. 15 hlöä) 6 euroa, eläkeläiset ja opiskelijat 6 euroa, lapset (7-15 v) 3 euroa, perhelippu 23 euroa. Messuvieras voi hakea infosta rannekkeen, jolla pääsee sisään vaikkapa kaikkina messupäivinä.

Lisätietoja

ProAgria Farma tiedottaja Eila Knuutila
puh. 050 60 258
eila.knuutila@farma.fi

Pääsylipputiedustelut
Eija Salo, ProAgria Farma
puh. (02) 273 1529
eija.salo@farma.fi

Valtakunnallinen Sano Muikku - Muikun menekinedistämiskampanja tiedottaa

Valtakunnallinen muikun menekinedistämiskampanja alkoi 16.4.2002 ja päättyi 31.3.2004. Pää tavoitteina on luoda muikulle positiivinen imago ja lisätä sisävesiemme merkittävimmän saaliskalan muikun menekkiä. Rahoittajina on EU/KOR (50%) ja kansallinen rahoitus (50%). Kaksi maakuntaa koordinoi kampanjaa: Keski-Suomi (201 800 euroa) ja Pohjois-Savo (101 200 euroa). Kampanja on puhdas menekinedistämiskampanja, erilaisin markkinointitoimenpitein. Alla tarkemmin syksyn 2002 tuloksista.



on jaettu Kala-rysäyksessä Kuopiossa ja Ween Maan Wiljaa –sadonkorjuutapahtumassa Jyväskylässä sekä syksyisillä Tampereen kalamessuilla, RUOKA 2002 –messuilla, 16 kaupassa ympäri Suomea, erilaisissa seminaareissa ja tapahtumissa sekä muissa teemapäivissä. Edellä mainituissa tapahtumissa on 51 000 kuluttajaa saanut esitteen ja 2 380 kuluttajaa on osallistunut kyselyyn. Tämän lisäksi neljällä suurella kalatukulla on ollut yhteensä 40 000 esitettä jaettavana edelleen asiakkaille.

Kampanjan muita toimenpiteitä ovat olleet syys- ja lokakuussa toteutettu tv- mainoskampanja. Lehtikampanjassa ympäri Suomea pidetyistä kaupainfopäivistä tiedotettiin maakunnallisissa lehdissä ja toteutettiin Iltasanomissa kampanja, joka jatkuu hie man vuoden vaihteen yli. Lisäksi on ollut www-sivujen julkistaminen, www.sanomuiuku.info alkusyksystä. Sivuilla on käynyt jo reilut 15 000 kävijää. Toteutettiin myös 4- osainen radio-ohjelma, joka on ollut kuunneltavissa nyt Kuopion alueella. Ohjelma pyritään levittämään ensi vuonna alueradioihin. Radio-ohjelma on linkinä www- osoitteessa. Lisäksi kam-

panjasta on tiedotettu erilaisissa toimialatapahtumissa. Tässä tärkeimpiä tuloksia.

Ennen joulua arvoimme täällä Keski-Suomessa, Jyväskylässä 2 380 valtakunnalliseen kyselyyn osallistuneiden kesken kolme 100 euron arvoista kalaista tuotepalkintoa. Palkinnot lähtivät Lappeenrantaan, Kuopioon ja Laukaaseen.

Kyselystä on Keski-Suomessa tehty yhteenveto ikäryhmittäin. Kuopiossa yhteenvedosta tehdään pienoistutkimus. Tutkimuksesta ja vuoden 2003 toimenpiteistä voi kysellä enemmän vuoden 2003 loppupuolella.

Koordinaattorit kiittävät lämpimästi kaikkia yhteistyökumppaneita, jotka ovat tähän mennessä olleet mukana kampanjaa toteuttamassa. Käykääpä sivuilla ja antakaa palautetta!

Hyvää kalaonnea kevätjäille !

Lisätietoja

AnnaMaija Nieminen

Keski-Suomen koordinaattori, toiminnanjohtaja, Keski-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset

puh. (014) 443 7210, 0400 971 779,

fax. (014) 443 7205

annamaija.nieminen@ksmsk.fi

Kaupainfopäivät ja muikullista -esite

Kampanjassa toteutettiin syksyn 2002 aikana 16 kaupassa ympäri Suomea muikun menekinedistämistyötä. Vuoden 2003 alussa toteutetaan vielä muutamia infoja ympäri Suomen. Messujakelun lisäksi on lähetetty kauppoihin ja kalatukuihin yhteensä 92 800 MUIKULLISTA -esitettä. Mahdollisesti esitteestä saadut palautteet pyydämme kohdistamaan koordinaattoreille www-sivujen kautta tai suoraan allekirjoittaneelle.

Kampanjan tuloksia syksyn 2002 osalta

Kampanja on tavoittanut ainakin reilut 150 000 kuluttajaa syksyn 2002 aikana koordinaattoreiden kautta tai avulla. MUIKULLISTA –esitettä ja kalatietoutta, erityisesti muikkutietoutta

Lihanjalostusteollisuudella vakaat kehitysnäkymät

Siipikarjanlihan kulutus kasvaa, mutta hieman hidastuen

Lihatuotteiden kysyntä on vakiintunut naudanlihaan liittyneen BSE -kriisin jälkeen. Lihan kokonaiskulutuksen kasvu on ollut alkuvuoden 2002 aikana yhden prosentin luokkaa ja tuotanto on lisääntynyt 5 %. Tuotannon kasvu on suuntautunut pääosin vientiin. Tuonnin osuus lihan kokonaiskulutuksesta on pysynyt lähes ennallaan, noin 7 %:ssa, kertoo kauppa- ja teollisuusministeriön ja TE-keskusten 14.11.2002 julkistama teurastus- ja lihanjalostusteollisuuden toimialaraportti.

Jo useita vuosia jatkunut siipikarjanlihan kulutuksen kasvu jatkuu yhä, mutta kasvuvauhti on viime aikoina hieman hidastunut. Kulutus kasvoi tammi-syyskuussa 8 %. Kalkkuna on edelleen suosittua, sitä syötiin 22 % enemmän ja broileria 6 % enemmän kuin vuotta aiemmin. Siipikarjan syönti on tällä hetkellä jo lähes samaa suuruusluokkaa kuin naudanlihan kulutus. Siipikarjan lihan terveellisyys ja keveys vetoavat yhä enemmän suomalaisiin kuluttajiin. Menestyksen taustalla on myös teollisuuden ja kaupan onnistunut tuotekehitys- ja markkinointityö. Kalkkunan lihan kulutuksen kasvu ei kuitenkaan ulotu suomalaiseseen joulupöytään, sillä valtaosa talouksista hankkii edelleen jouluksi perinteisen kinkun.

Liha-alan yritysten kannattavuudessa on suuria eroja

Vaikka lihateollisuuden tulokset ovat kohentuneet viime vuosina, on alan kannattavuus edelleen muuta teollisuutta alhaisemmalla tasolla. Kannattavuuden vaihtelu on suurta kaiken kokoisissa yrityksissä. Suurten yritysten tulokset ovat kuluvana vuonna parantuneet näkyvästi, mutta myös pienten ja keski suurten joukossa on hyvinkin kannattavia yrityksiä. Pienet ja keski suuret liha-alan yritykset uskovat kannattavuutensa paranevan tulevan vuoden aikana.

Onnistunut erikoistuminen, tuotekehitys ja laatuun panostaminen ovat pienten ja keski suurten yritysten kannattavuuden takana. Lihanjalostusteollisuudessa on vieläkin ylikapasiteettia ja hintakilpailu on tiukkaa, koska samankaltaisia, pienivolyymisia tuotemerkkejä on markkinoilla erittäin paljon ja kauppa kilpailuttaa valmistajia yhä tiukemmin. Tarve toimintojen tehostamiseen ja yhteistyöhön kasvaa, koska ulkomaisen kauppaketjun tulo Suomeen on lisännyt hintakilpailua. Kilpailu markkinaosuuksista tapahtuu pääosin kotimaassa, sillä liha-alalla kansainvälistyminen on edelleen suurimpien yritysten varassa.

Kuluttajien luottamus on kotimaisen lihan kilpailuvaltti

Ulkomaisten tuotteiden osuus Suomen lihamarkkinoilla on toistaiseksi ollut melko vähäinen. Kansalliset ma-

kutottumukset toimivat eräänlaisena tuontisuojana. Kotimaisuuden merkitys kuluttajan valinnoissa joutuu kuitenkin entistä kovemmalle koetukselle, kun ulkomaisten kauppaketjujen tulo Suomeen lisää hinnaltaan edullisten tuontituotteiden valikoimaa. Tähän saakka kuluttajien luottamus kotimaisen lihan laatuun on ollut korkea. Luottamuksen ylläpitäminen edellyttää jatkossa yhä tiiviimpää yhteistyötä alkutuotannon, jalostuksen, valvontaviranomaisten ja kaupan välillä. Koko tuotanto- ja markkinointiketjun läpi ulottuvien ”läpinäkyvien” laatutakuujärjestelmien merkitys laadun varmistamisessa ja kehittämisessä kasvaa. Elintarviketeollisuudelta laadun ylläpitäminen edellyttää jatkuvaa henkilöstön koulutusta, teknologian kehittämistä sekä panostusta tutkimukseen ja tuotekehitykseen. Tuotekehitykseen panostaminen on viime vuosina lisääntynyt liha-alan yrityksissä ja kehitystyötä aiotaan jatkaa myös tulevan vuoden aikana.

Lisätiedot

*toimialapäällikkö Kari Välimäki
Etelä-Pohjanmaan TE-keskus
puh. 040 540 2378
kari.valimaki@te-keskus.fi*

*ylitarkastaja Esa Tikkanen
KTM
puh. 0500 405 459,
esa.tikkanen@ktm.fi*

Saat raportin käyttöösi Internetistä
www.ktm.fi/toimialaraportit
www.te-keskus.fi/toimialaraportit
<http://eportti.tietopalvelut.com>

Ruokaretki Turun saaristoon

Ei juhli eikä piroi ilman sallatti. (Rymättylä)

Ruokaelämyksiä, kaskuja ja syötäviä matkamuistoja Turun saaristosta!

Ruokaretki Turun saaristoon on enemmän kuin keittokirja. Se on löytöretki Turun saariston omaleimaiseen ruokakulttuuriin ja saaristolaisten elämään esihistoriallisista ajoista nykypäivään. Teos vie makumatkalle saaristoon esitellen paitsi herkullisia ruokia myös saariston kiehtovaa ruokakulttuuria tarinoiden, kaskujen ja kotiseutumuseoiden esineistön avulla. Kirja sisältää kattavan artikkelin saariston ruokataloudesta, 14 saaristokunnan yleisesittelyt pitäjäruokineen, lähes 40 yrittäjän ja kotiseutumuseon reseptit ja esittelyt sekä kirjan lopussa olevat palvelusivut.

Kirjassa on lähes 60 ruokaohjetta. Kala on kautta aikain ollut elintärkeää saaristolaisille, joten kirjan ohjeistakin lähes puolet on kalaruokareseptejä. Mukana on sekä perinteisiä saaristolaisruokia että uusia ruokia, joita saariston ruokapalveluyrittäjät asiakkailleen 2000-luvulla tarjoavat.

Keittokirjassa on n. 100 sivua ja 50 kuvaa. Kirja on suomen/ruotsinkielinen ja lopussa on lyhyt yhteenveto englanniksi. Keittokirjan kustantaa Atena Kustannus Oy. Ensimmäinen painos on 2000-3000 kpl. Kirjan kirjoittaja on kansatieteilijä, ruokatalouden tutkija Marja Hartola, valokuvajina ovat olleet P-O Welin ja Veikko Wahlroos ja kuvittajana Irmeli Matilainen. Kirja julkaistaan Farma ruokamessuilla Turussa 4.-6.4.2003.

Kirjan hinta on n. 25 euroa.

Lisätiedot ja tilaukset

Marja Hartola

Murtomaankuja 11

21200 Raisio

puh. (02) 438 7373, 050 386 1474

trainet@nic.fi

Tuottajan ja keittiömestarin yhteistyössä molemmat voittavat

Ravintola Elitessä lammasta on tarjolla ympäri vuoden. Keittiömestari Heikki Kunnari on tehnyt vuosia tuloksekasta yhteistyötä lampaankasvattajien Ülle ja Sebastian Nurmen kanssa palvellakseen hyvästä ruuasta nauttivia asiakkaita.



*Keittiömestari Heikki Kunnari, Ravintola Elite
Kuva Juhani Pitenius*

Helsingin Töölössä sijaitseva ravintola Elite on 70 vuotta vanha suomalainen kulttuuri-, ruoka- ja seurusteluravintola. Paikka tunnetaan kotimaisia raaka-aineita, luomua ja pientoimittajia kunnioittavana hyvän ruuan ja palvelun ravintolana.

Eliten keittiötä luotsaa Suomen keittiömestarien kärkijoukkoon kuuluva Heikki Kunnari, jonka toiminnassa näkyy vahva ammattitaito ja laadukkaiden raaka-aineiden kunnioitus.

- Raaka-aineissa painotan kokonaislaatua eli tuoreutta, makua, kotimaisuutta, oikeaa pakkauskokoa ja käsittelyä sekä minulle sopivia toimitusajkoja ja toimittajan luotettavuutta.

Lammasta monessa muodossa

Lampaanlihaa ravintolassa kuluu vuodessa noin 600 - 700 kg. Lammasta tarjotaan Vorschmackissa ympäri vuoden, à la carte -listalla tasaisin väliajoin painottuen joko kesälistaan tai syystalvenlistaan.

Heikki Kunnari ostaa lampaanlihan hallista tai suoraan tammisaarelaiselta Ülle ja Sebastian Nurmen omista-

malta Bovikin luomulammas tilalta. - Ostan Ülle ja Sebastian Nurmen tilalta luomulammas pääasiassa tuoreena aina teurastusesongin aikana. Lisäksi ostan heiltä lihajalosteita kuten esimerkiksi lammasmakkaraa ja palvilihaa. Osan lihasta ostan kokonaisina, luullisina paisteina ja paloitellen ne sitten itse ravintolassamme.

- Üllen ja Sebastianin loistavaa luomulammas olen tarjonnut myös riistaviikkojen aikana yhdessä riistarookien kanssa, koska kyseessä on poikkeuksellisen korkealaatuinen ja "villihkö" tuote, listaa Heikki Kunnari.

Yhteistyö vaatii molempien panostusta

Heikki Kunnarin ja Nurmen tuottajaparin yhteistyö on jatkunut jo vuosia. -Tutustuin Üllen ja Sebastian tuottamaan lampaanlihaan jo edellisessä työpaikassani ravintola Sipulissa. Yhteistyö heidän kanssaan oli helppo aloittaa siirryttyäni ravintola Eliten keittiömestarin postille syksyllä 1998.

- Miellyttävää yhteistyössä on vaivattomuus. Sebastian soittaa minulle aina teurastusten lähestyessä ja silloin selvittelen tarpeet. Toimitukset ovat joustavia ja hän toimittaa tarvittaessa pieniäkin eriä esimerkiksi muunaisia. Hän antaa myös vinkkejä, jos jotain erikoista on tiedossa, kiittää Kunnari.

Nurmilla on Eliten lisäksi asiakkainaan noin 10 ravintolaa ja kymmeniä yksityisasiakkaita. Ravintolakohtaisten asiakassuhteiden luomiseksi Sebastian Nurmi on ottanut suoraan yhteyttä keittiömestareihin. - Ennen yhteydenottoa on kuitenkin huolehdittava myytävien tuotteiden laatu kuntoon, hän muistuttaa.

Sekä Kunnari että Nurmi korostavat keittiömestarin ja tuottajan välisen suoran vuorovaikutuksen, läpinäkyvyyden ja molemminpuolisen luottamuksen syntymisen tärkeyttä. - Meidän kohdallamme siihen on päästy mm. sillä, että kutsumme säännöllisesti keittiömestareita tutustumaan tilaamme ja toimintaamme. Tuottajan on myös syytä tuntea jonkin verran keittiömestarien maailmaa, jotta puhutaan samaa kieltä. Näiden yhteisten kontaktien kautta olemme yhteis-

työssä pystyneet kehittämään myös toisarvoisista ruhonosista ensiluokkaisia raaka-aineita ravintoloihin, kertoo Nurmi.

Terveisiä lampaankasvattajille

Keittiömestari Heikki Kunnari haluaa kiittää lampaankasvattajia laadukkaasta raaka-aineesta ja toivoo, että kiinnitettäisiin vielä enemmän huomiota paloitteluun, lajitteluun, tasalaa-tuisuuteen ja -kokoisuuteen. Raaka-aineen jatkuva saatavuus olisi myös hyvä saada kuntoon. Lisäksi Kunnari näkee, että yksilöllisillä ja kilpailukykyisillä lampaanlihatuotteilla kuten esimerkiksi palvi- ja kylmäsavutuotteilla sekä makkaroilla olisi ravintoloissa kysyntää.

Sebastian Nurmi peräänkuuluttaa tuottajien hintatietoisuutta. - Tuotteita ei tule myydä alle torihintojen. Pitää muistaa, että lammas on hieno ja arvokas tuote. Ja kun tekee tätä työtä rehellisesti ja täysillä, niin ihmisen on myös arvostettava omaa työtään, hän painottaa ja kehottaa lampaankasvattajia puhaltamaan nykyistä enemmän yhteen suuntaan.

Lisätietoja

Koulutus- ja kehityspäällikkö

Mirja Hellstedt

Finfood – Suomen Ruokatieto ry

puh. (09) 6155 4501

mirja.hellstedt@finfood.fi



Bovikin luomulammas, Tammisaari

Kuva Sebastian Nurmi

KUTSU
6.2.2003

Hyvä luomuhankkeen vetäjä

Tervetuloa syventämään luomuhankkeiden yhteistyötä hankevetäjien tapaamiseen. Tavoitteena on jatkaa viime syksynä hyvään alkuun päässyttä tietojen vaihtoa sekä sen pohjalta sopia yhteistyön muodoista ja toimenpiteistä.

Tilaisuus pidetään urbaanissa ympäristössä Kaapelitehtaalla. Se on nimensä mukaisesti entinen kaapelitehdas, joka nykyisin on Suomen suurin kulttuurikeskus. Voit tutustua Kaapeliin paremmin netissä osoitteessa www.kaapelitehdas.fi. Kokoustarjoilusta huolehtii Kaapelilla toimiva ravintola Hima ja Sali, joka on myös yksi ensimmäisiä Portaat Luomuun -ravintoloita.

Kaapelitehdas sijaitsee Ruoholahdessa osoitteessa Tallberinkatu 1. Sinne pääsee Helsingin keskustasta metrolla (Ruoholahti) tai busseilla 15, 20, 21, 65 A ja 66 A ja raitiovaunulla 8.

Tapaamisen järjestävät Elon luomutyöryhmä, Ruoka-Suomi -teemaryhmä ja Finfood LUOMU. Järjestäjät vastaavat myös seminaarin kustannuksista muutoin, mutta matkat, ruokailut ja majoitukset kukin osanottaja maksaa itse. Ohjelman mukaisten ruokailujen hinta on n. 40 euroa.

Lähin hotelli on Hotelli Seaside, Best Western Hietalahden rannassa, josta on kohtuullinen kävelymatka Kaapelille. Siellä on mahdollista yöpyä hintaan 147 euroa /huone/2 hlöä tai 117 euroa /1 hengen huone. Olemme alustavasti varanneet täältä 10 kahden hengen huonetta.

Iltaohjelmaksi olemme varanneet lippuja Improvisaatioteatteri Stella Polariksen Micetro-kilpailuun, jossa etsitään Suomen parasta improvisoijaa. Yleisö pääsee valitsemaan voittajan. Luvassa on ainutlaatuinen ja hauska ilta. Olemme varanneet sinne esityksen viimeiset liput, joten niitä on rajoitetusti. Jaamme niitä ilmoittautumisjärjestyksessä, joten älä turhaan aikaile. Lipun hinta on 11 euroa ja esitys on samassa talossa eli Kaapelilla.

Ilmoittaudu seminaariin mahdollisimman pian Maarit Virkkalalle osoitteeseen maarit.virkkala@finfood.fi tai faxilla (09) 61554505 tai puhelimitse (09) 61554574. Ilmoittautumisen yhteydessä kerro mihin työryhmään haluat, yövytkö Hotelli Seaside ja haluatko lipun Micetro-kilpailuun.

Ota seminaariin mukaan myös hankkeesi materiaalia, myytävää ja jaettavaa, muille näytettäväksi ja ideoiden herättäjäksi.

Tervetuloa

Elon luomutyöryhmä, Ruoka-Suomi -teemaryhmä ja Finfood LUOMU

Luomuhankkeiden tapaaminen

Paikka Kaapelitehdas, Ruoholahti, Tallberinkatu 1, Helsinki. (www.kaapelitehdas.fi).
Koulutustila Watti

Ohjelma

Ma 24.3.2002

- klo
- 10.00 Aamukahvi + sämpylä
- 10.30 Tervetuloa
- 10.45 **Osanottajien esittely**
- 11.30 **Ajankohtaista luomusta sekä Finfood LUOMUsta**, Marja-Riitta Kottla
- 12.00 **Luomuelintarvikkeiden turvallisuus ja terveellisyys**,
Ttm Eija Muukka, Kuopion yliopisto, fil.yo Johanna Myllykangas
Kuopion yliopisto ja professori Jouko Tuomisto, KTL
- 13.00 **Luomu päivittäistavarakaupassa!** Kauppakierros ryhmittäin Ruoholahden City-marketissa ja S-marketissa kaupan vetäjien avustamana.
- 14.30 Paluu Kaapelille. Lounas Himassa ja Salissa
Samalla kuullaan **keittiömestarin ajatuksia luomusta ravintolassa**.
- 15.30 **Jakautuminen ryhmiin aihealueen mukaan:**
- 18.00
1. ammattikeittiöiden luomutarjonta
 2. luomutuotteiden markkinointi
 - a) päivittäistavarakauppa
 - b) erikoiskaupat
 - c) vienti
 3. luomutuotannon lisääminen
 4. laadun parantaminen
 5. luomututkimus
- 18.30 **Illanvietto Micetro-kilpailussa Kaapelilla**

Ti 25.3.2003

- klo
- 08.30 **Mitä luomussa tutkitaan?** Pääsihteeri Markku Järvenpää, MMM
- 09.15 **Ryhmätöiden viimeistely**
- 10.00 Aamukahvi
Ryhmätöiden purku
- 12.00 Lounas
- 13.00 **Yhteenveto ja jatkotoimet: Kymmenen keskeistä yhteistyön paikkaa**
- 14.30 Seminaari päättyy

Luomuelintarviketuotantoon suunnatun ohjelmistotuotteen pilotti

Organic Equivalency Technologies Ltd Oy (OET) on syksyllä 2001 perustettu yritys, joka kehittää luomualan ohjelmistosovelluksia kansainvälisille markkinoille. OET on TEKESin rahoituksen turvin kehittänyt kahta sovellusta: Standard and Equivalency Management Tool (SEM) tarkastuslaitosten käyttöön ja Organic Recipe Tool (ORT) elintarvikeyritysten käyttöön. Molemmat tuotteet ovat nyt tulossa pilotointivaiheeseen.

Yrityksen taustalla on kaksi luomualan konkaria: OET:n toimitusjohtaja Sampsa Heinonen vastasi vuosina 1994 -2002 Kasvintuotannon tarkastuslaitoksen ylitarkastajana luomuvalvontajärjestelmän kehittämisestä Suomessa. Hän on 1992 lähtien toiminut myös kansainvälisen luomualan kattojärjestön IFOAM:n akkreditointielimen (IOAS) hallituksen jäsenenä. OET:n hallituksen puheenjohtaja on Erkki Pöytäniemi, jolla on pitkäaikainen kokemus luomualan liiketoiminnasta ja kansainvälisestä kaupasta. Molemmat ovat verkottuneet laajasti luomualan kansainväliseen toimintakenttään.

Luomuala on kansainvälisesti elintarvikesektorin nopeiten kehittyvä ala, jonka markkina-arvo maailmanlaajuisesti on yli 20 miljardia euroa. Kaikilla päämarkkina-alueilla luomutuote on lainsäädännöllisesti määritelty, minkä lisäksi alalla on runsaasti yksityisiä standardeja. Standardeissa on eroja, jotka tekevät operoinnin kansainvälisillä markkinoilla hankalaksi.

Myös kaikki standardien omistajat, olivat ne yksityisiä tai julkisia, joutuivat ottamaan kantaa muiden standardien vastaavuuteen heidän oman standardinsa kanssa kun tuontituotteita hyväksytään markkinoille tai heidän tarkastamia tuotteita viedään muille markkinoille. "Analysoidessamme prosessia, jonka kautta yritys tulee luomumarkkinoille, totesimme, että tuotekehityksessä nimenomaan luomustandardeihin ja sertifiointeihin liittyvät kysymykset ovat yrityksille keskeinen ongelma-alue" Erkki Pöytäniemi kertoo.

Reseptityökalun päähyöty elintarviketeollisuudelle on, että se mahdollistaa haluttujen standardien mukaisten luomutuotteiden kehittämisen ilman työlästä eri standardien läpikäymistä. ORT mahdollistaa myös tarvittavien raaka-aineiden löytämisen siten, että niiden sertifiikatit vastaavat haluttujen tarkastuslaitosten vaatimuksia. Siten ohjelmisto lyhentää oleellisesti tuotekehitykseen vaadittavaa aikaa ja panostusta erityisesti jos tuotetta kehitetään vientimarkkinoille.

Standardinhallintatyökalulla (SEM) tarkastuslaitokset voivat hallita standardien sisältöä ja standardien keskinäistä vertailua. SEM:ä voidaan käyttää myös standardien kehittämiseen ja mm ekvivalenssien myöntämiseen toisille standardeille. Päähyöty tarkastuslaitoksille on, että standardien sisällön hallinta ja analysointi sekä vertailujen tekeminen voidaan automatisoida. "Voi vain ihmetellä, miksi tähän ongelmakenttään ei aikaisemmin ole valjastettu tietotekniikkaa. Onneksi suomalainen innovaatiojärjestelmä

sopii myös tällaiseen sisällöntuotantoon, jossa kansainvälinen erikoisosaaminen ja uusin teknologia yhdistetään." Sampsa Heinonen huomauttaa.

Pilotointiin haetaan eturivin yrityksiä

OET hakee luomutuotannosta kiinnostuneita suomalaisia elintarvikesektorin yrityksiä osallistumaan kansainväliseen pilottiprojektiin. Mukana on lukuisia kansainvälisiä tarkastuslaitoksia ja elintarvikesektorin yrityksiä. "Käytännössä pilotointiin osallistuvat yritykset saavat koulutusta ja konsultointia sekä omiin tarpeisiinsa räätälöidyn tuotteen paljon lopullista tuotetta edullisemmin" myyntipäällikkö Jarmo Palukka toteaa.

Lisätietoa OET:sta ja sen ohjelmistotuotteista, sekä ilmoittautumisia pilotointiprojektiin voi tehdä osoitteessa www.organicequivalency.com. Sivusto sisältää myös monikielisen uutis- ja keskustelupalstan, jolla seurataan ennen kaikkea luomualan standardeihin ja sertifiointiin sekä tuotekehitykseen liittyvää kehitystä.

Lisätietoja
Sampsa Heinonen
puh. (02) 762 8191, 040 832 7859
sampsa@organicequivalency.com

Erkki Pöytäniemi
puh. (09) 5714 3320, 050 550 5225
erkki@organicequivalency.com

Jarmo Palukka
puh. 0400 759 605
jarmo@organicequivalency.com

Maatalouden elintarvikesuuntainen erikoistuminen

Maatalouden erikoistumismahdollisuuksia selvittänyt raportti on valmistunut. Sen mukaan elintarvike ja terveys -alue on suomalaisittain erityinen vahvuusalue. Maatalous ei kuitenkaan ole vielä pystynyt tähän liittyviä mahdollisuuksia kovin mittavasti hyödyntämään. Varsinkin pienyritysten näkökulmasta monella muullakin toimialueella on paljon huomiotta jäänyttä potentiaalia. Painotuksia vain pitäi-

si tarkistaa. Raportin yksi keskeinen havainto oli myös se, että yhteistyöhön ja sen eri muotoihin pitäisi kiinnittää nykyistä enemmän huomiota.

Raportti on saatavana myös PDF -muodossa:

<http://honeybee.helsinki.fi/mmtal/docs/maaterik.pdf>

Lisätietoja

Jarmo Markula

Taloustieteen laitos

PL 27

00014 Helsingin yliopisto

puh. (09) 1915 8984

jarmo.markula@helsinki.fi

Tiedonsiirtoa yliopistolta yritykselle ylimaakunnallisen kehityshankkeen avulla

Pohjois-Pohjanmaa, Etelä-Pohjanmaa sekä pikkuinen Pohjanmaan maakunta ovat käynnistäneet yhteisen elintarvikeyrityksiä palvelevan hankekokonaisuuden. Hanke kantaa nimeä ElintarvikePuu. Hanke sai alkunsa esiselvityksestä, jossa Oulun yliopisto tutki olemassa olevaa tietoa petun, mahlan sekä kerkkien hyödyntämismahdollisuuksista.

Raportissa Mahlan, petun ja kuusenkerkkien hyödyntäminen (Report 281) on kartoitettu nykyinen tietämys näiden luonnontuotteiden koostumuksesta, jatkojalostusmahdollisuuksista ja käyttökohteista.

Varsinainen hanke käynnistyi vuoden 2003 alusta, jatkamaan raaka-aineiden osakomponenttien selvittämistä, tuotekehitystä sekä tuotteistamista

valmiiksi tuotteiksi. Oulun yliopiston rooli on etsiä parhaiten hyödynnettävät raaka-aineen osat tuotekehitykseen, jota tekee pääasiallisesti Foodwest Oy sekä yritykset maakunnissa. Tieto tutkimuksesta testataan heti esimerkiksi keruun järjestämisessä, tuotteiden suunnittelussa sekä eri prosessivaiheissa. Puustoon liittyvän koeosuuden toteuttaa METLA- Parkanon tutkimusasema, samoin tutkimala puun reagoitua mahlan keräämisen aikana, määrittämällä puun kustannustekijöitä pitkäaikaisessa mahlan tuotannossa sekä vaikutusta puun myyntiarvoon mahlan keruun jälkeen.

Hankkeiden vastaavat pystyvät heti kommentoimaan ja siirtämään tiedon yrityksiin hankeryhmän laajuuden vuoksi. Ryhmässä tutkimustieto muutetaan "yrityskielelle" ja tuotekehityk-

seen soveltuvaksi.

Hankkeessa ovat mukana kahden Osaamiskeskuksen solmukohtat ELO- verkoston Pohjois-Pohjanmaan sekä Lapin solmukohta sekä Elintarvikealan Osaamiskeskus Seinäjoella (Foodwest Oy), lisäksi mukana ovat edellä esitetyt Oulun yliopisto, METLA sekä Foodia ry.

Lisätietoja ja raportin tilaus

ELO-aluekoordinaattori

Sonja Manssila (Pohjois-Pohjanmaa ja Lappi)

puh. (08) 312 6188, 050 535 9887

sonja.manssila@osakk.fi

ja

Helmi Mikkonen (Oulun yliopisto)

helmi.mikkonen@oulu.fi

Maakuntien Parhaat pienyrittäjien laatutyötä 10 vuotta

Maaliskuussa vietettiin ensimmäistä kertaa Maakuntien Parhaat -viikkoja 3. - 16.3.03 teemalla Maakuntien Parhaat -laatu lähestä. Viikot alkoivat Helsingissä pidettävällä 10-vuotisjuhlaseminaarilla. Viikoilla 10 ja 11 järjestimme kauppatautumia mm. pääkaupunkiseudulla, Jyväskylässä ja Mikkelissä. Sunnuntaina 9.3. monet maaseutumatkailuyritykset sekä elintarvike- ja käsityöyritykset, joilla on oma myyntipiste, järjestivät avoimien ovien päivät.

Maakuntien Parhaat -laatu-merkkitoiminnan tärkeimpänä saavutuksena voidaan pitää laatuajattelun viemistä maaseudun pienyrityksiin. Maaseutupolitiikan neuvottelukunnan, nykyisen yhteistyöryhmän rahoittama pilotti-hanke osoitti, että kansainvälistä ISO 9000 standardisarjaa voidaan soveltaa pienyritysten neuvontaan ja siitä on hyötyä yrittäjille. Maakuntien Parhaat on tehnyt oman osansa maaseudun pienyritysjäyden edistämiseksi ja pienyritysten tunnettuuden parantamiseksi. Maakuntien Parhaat -verkostossa on yli 200 osaavaa yrittäjää, joiden yhteystiedot löytyvät helposti osoitteesta www.maakuntienparhaat.fi.

Vaativin alkuperämerkki

Maakuntien Parhaat -laatu-merkki on vaativin kotimaisuusmerkki, koska se edellyttää hyväksyttyä laatuajattelua, korkeaa kotimaisuusastetta sekä tuotteiden ja palveluiden hyväksyntää asiantuntijaraadeissa. Elintarvikkeiden ja palveluyritysten aterioiden pääraaka-aineen tulee olla 100 % kotimainen.



Majoitusta tarjoavissa yrityksissä on oltava lisäksi valtakunnallisen ohjeiston mukainen majoitustilojen luokitus (MALO). Laatutyön myötä pienyritysten kilpailukyky ja kannattavuus paranevat ja tuotteet kehittyvät asiantuntijaraatien, neuvojen ja asiakkaiden antaman palautteen avulla. Laatu-merkkiä myös valvotaan vähintään joka 3. vuosi laatu- ja arviointikäynnin avulla. Arviointikäynti yritykseen tehdään myös, jos asiakkailta tulee valituksia. Valvonta on tärkeää, koska huono yritys saattaa pilata muiden yrittäjien ja yhteisen laatu-merkin maineen.

Vahvuutena monialainen yritysverkosto

Maakuntien Parhaat -merkki on tähän mennessä myönnetty 341 yritykselle ja se on tällä hetkellä aktiivisesti käytössä 214 yrityksellä. Niistä 103 on elintarvike-, 86 maaseutumatkailu- ja 25 käsityöyrityksiä. Eniten Maakuntien Parhaat -yrityksiä on Pirkanmaalla (31), Varsinais-Suomessa (28), Keski-Suomessa (24) ja Etelä-Savossa (23).

Monet yritykset ovat ylpeitä voides-

saan kuulua arvostettuun, osaavien yritysten joukkoon. Osaavien yrittäjien vahva joukko mahdollistaa esimerkiksi erilaisten matkailureittien kokonaisuuden eri teemojen ympärille. Matkailureittien rakentaminen aloitettiin Lomarenkaan kanssa jo vuonna 1997 ja sitä on jatkettu Lomalaidun ry:n kanssa. Tällä hetkellä Maakuntien Parhaat -koti sivuilla osoitteesta www.maakuntienparhaat.fi on 11 erilaista omatoimireittiehdotusta. Niissä rungon muodostavat maaseutumatkailuyritykset, joissa voi yöpyä. Käyntikohteiksi sopivat reitit varrelta olivat suoramynttilat ja käsityöyritykset.

Merkin tunnettuus 41 %

Maakuntien Parhaat -merkin tunnettuus on mitattu kaksi kertaa Taloustutkimus Oy:n laajassa valtakunnallisessa alkuperämerkkitutkimuksessa. Vuonna 1995 tunnettuus oli 38 %. Vuonna 1999 merkin tunsi jo 41 % suomalaisista (vastaajia 3795). Vastaajista 66 % piti Maakuntien Parhaat -merkillä varustettua tuotetta turvallisempaan ja 63 % katsoi sen laadukkaammaksi kuin vastaava merkitsemätön tuote. Näin ollen voidaan perustellusti sanoa, että merkki on laadun tae sekä kaupalle että kuluttajalle ja se auttaa yritystä markkinoinnissa.

Jos osaisin taikoa...

Parantaisin yrittäjien markkinointitaitoja ja kykyä hyödyntää laatumerkkiä markkinoinnissaan. Lisäisin yrittäjien keskinäistä yhteistyötä omassa maakunnassa ja yli maakuntarajojen. Aktiiviset yritykset ovat monessa mukana. Mutta miten saada liikkeelle ne, jotka eniten apua tarvitsevat?

Yhteydenpidon parantamiseksi toivoisin, että kaikilla pienyrityksillä olisi sähköposti ja että he käyttäisivät sitä

säännöllisesti ja hankkisivat myös suojan tietokoneviruksia vastaan.

Parantaisin hankevetäjien yhteistyötä. Liian vähän tiedetään edelleen siitä, mitä muissa hankkeissa on tehty ja tehdään päällekkäin, turhaa työtä.

Ammentaisin luovuutta ja henkistä hyvinvointia yrittäjille ja kaikille heidän kanssaan toimiville maaseudun kehittäjille, että me kaikki jaksaisimme vaativassa työssämme maaseudun parhaaksi.

Lisätietoja

Kehityspäällikkö Sirkka Uski

ProAgria Maaseutukeskusten Liitto

PL 251

01301 Vantaa

puh. (09) 4174 0431

sirkka.uski@maaseutukeskus.fi

Oma maa mansikka -seminaari

Paikallisuus osana liikeideaa

Keskiviikkona 9.4.2003

klo 11.00 - 16.30

Koskilinna (Koskilinnankuja 3), Hämeenkyrö

Paikallisuus on yksi keskeinen resurssi tuotteissa ja palveluissa. Sen hyödyntäminen antaa tuotteille usein uusia ulottuvuuksia. Seminaaripäivän aikana käsitellään paikallisuutta arvona sekä kuullaan esimerkkien valossa erilaisia mahdollisuuksia paikalliskulttuurin hyödyntämisestä.

Seminaari on tarkoitettu elintarvike-, matkailu-, luonto-, ja käsityöalan yrittäjille, kehittäjille ja kouluttajille, alaan liittyvälle hallinnolle sekä muille alasta kiinnostuneille.

Seminaarin järjestävät Ruokakulttuurimatkat -hanke, Ruoka-Suomi -teemaryhmä, LUOLA -hanke, Taito Alma -hanke, Hämeenkyrön maisemamatkailu -hanke sekä Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry.

Ilmoittautumiset **Keskiviikkoon 2.4.2003 mennessä** Jaana Kemppainen, puh. 0440 785 097, sähköposti: alma@taitogroup.fi. Seminaari täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä. Osallistumisesta yhteiskuljetukseen ja erikoisruokavalioista mainittava ilmoittautumisen yhteydessä.

Osallistumismaksu Seminaarin hinta on 37 euro/hlö (järjestävien hankkeiden jäsenille 25 euroa). Osallistumismaksu laskutetaan erikseen. Hinta sisältää seminaarialustukset, seminaarimateriaalin, kahvit ja lounaan sekä kuljetukset (Tampereen rautatieasema – Koskilinna - Tampereen rautatieasema). Ilmoittautumisajan jälkeen tehdyistä peruutuksista veloitetaan toimistokuluina 25% seminaarin hinnasta. Mikäli ilmoittautunut ei saavu paikalle, peritään osallistumismaksu kokonaan.

Ohjelma:

10.00	Linja-auto kuljetus lähtee Tampereen rautatieasemalta Matka Koskilinnaan ajetaan maisemareittiä, jonka aikana tutustutaan lyhyesti alueen paikallishistoriaan oppaan johdolla.
11.00	Tervetulokahvit ja ilmoittautuminen
11.45 - 12.00	Koskilinnan esittely projektipäällikkö Anita Leppälahti, Hämeenkyrön maisemamatkailu-hanke
12.00 - 12.15	Seminaarin avaussanat päivän puheenjohtaja, ylitarkastaja, Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja Kirsi Viljanen, MMM
12.15 - 13.00	Paikalliskulttuurin mahdollisuudet FT, kirjailija, professori Panu Rajala
13.00 - 14.00	KYRÖN PAREMPI PÖYTÄ Esittely: projektipäällikkö Anita Leppälahti, Hämeenkyrön maisemamatkailu -hanke Lounas paikallisista antimista
14.00 - 14.30	Paikallisuus luontotuotteiden valttina yrittäjä Maret Lindholm, Puualan Yrtti- ja Marjaherkut Oy
14.30 - 15.00	Keraamikon kattaussleikki käsityöyrittäjä Terhi Juurinen, Seenat Oy
15.00 - 15.30	Nimisuoja paikallisuuden hyödyntämisessä ylitarkastaja Leena Anttila, MMM
15.30 - 16.00	Päivän yhteenveto, keskustelua päivän puheenjohtaja, ylitarkastaja, Ruoka-Suomi -teemaryhmän puheenjohtaja Kirsi Viljanen, MMM
16.00 - 16.30	Läksijäiskahvit
16.30 - n. 17.15	Bussikuljetus takaisin Tampereen rautatieasemalle

Kunnallinen elintarvikelaboratorio elintarvikealan tukena

Suomeen luotiin 1900-luvulla laaja kunnallisten elintarvikelaboratorioiden verkko alunperin maidon- ja lihantarkastusta varten. Laboratorioiden toiminta on ajan myötä laajentunut vastaamaan koko ympäristöterveydenhuollon eli elintarvike- vesi- ja ympäristövalvonnan tarpeita ja verkosto muodostaa edelleen monipuolisten ja laadukkaitten laboratoriopalveluiden perustan. Kunnallisia laboratorioita on nykyään jonkin verran yksityistetty, mutta toiminta on tästä huolimatta säilynyt saman tyyppisenä ympäristöterveydenhuoltoa ja tiettyä talousaluetta palvelevana.

Elintarvikkeita tutkivien laboratorioiden hyväksymismenettely

Elintarvike-, hygienia- tai terveydensuojelulain tarkoittamia näytteitä tutkivan laboratorion pätevyys tulee olla puolueettoman osapuolen arvioima. Suomessa arviointeja tekee Mittatekniikan keskuksen FINAS-yksikkö. Laboratorion laatujärjestelmä ja toiminta arvioidaan kansainvälisen standardin SFS-EN ISO/IEC 17025 mukaan ja määritellään pätevyysalue, jonka piirissä olevat analyysit ovat akkreditoituja. Ajan tasalla olevat tiedot kunkin laboratorion pätevyysalueista on luettavissa Mittatekniikan keskuksen sivuilta www.mikes.fi, josta pääsee FINASin sivulle. Siellä on lueteltu akkreditoituidet testauslaboratoriot yhteystietoineen.

Elintarvikevirasto (EV) voi nimittää akkreditoituiden laboratorion elintarvikelain tarkoittamaksi viralliseksi elintarviketutkimuslaitokseksi ja/tai hyväksyä laboratorion tutkimaan esim. hygienia- tai terveydensuojelulain nojalla otettuja näytteitä. Tiedot hyväksytyistä laboratorioista löytyvät EV:n sivuil-

ta www.elintarvikevirasto.fi kohdasta elintarvikevalvonta, hyväksytyt laboratoriot. Hyväksymiskäytäntö eri lakien nojalla ei nykyisellään ole selkein mahdollinen ja työryhmä onkin parhaillaan pohtimassa tähän yhtenäistä ratkaisua. Hyväksyessään laboratorion viralliseksi elintarviketutkimuslaitokseksi EV varmistaa, että se on riippumaton kunnallisesta elintarvikevalvonnasta ja tutkimustulokset ja muut asiakastiedot käsitellään luottamuksellisesti. Kunnallisella laboratoriolle on siis vaitiolovelvollisuus eikä tuloksia voida ilmoittaa viranomaisille ilman asiakkaan lupaa.

Omaavontanäytteiden tutkiminen

Elintarvikealan laitoksilta edellytetään suunnitelmallista riskinarviointiin pohjautuvaa omaavontaa, johon kuuluu näytteiden ottaminen ja tutkiminen tuotanto- ja oheistiloista, raaka-aineista, valmistusprosessista, valmiista tuotteista ja laitoksessa käytetyistä vedestä. Omaavontasuunnitelman hyväksyy yleensä paikallinen elintarvikevalvonnasta vastaava viranomainen. Suunnitelmassa mainitaan laboratorio, missä näytteet tutkitaan ja valvovan viranomaisen tulee varmistua laboratorion pätevydestä. EV:n ja FINASin rekisterit palvelevatkin yrittäjän lisäksi myös valvojaa. Useilla kunnallisilla elintarvikelaboratorioilla on mahdollisuudet kaikkiin omaavontannon edellyttämiin tutkimuksiin. Elintarvikelaboratoriossa on tutkimusalueesta riippuen kemian ja mikrobiologian asiantuntijat, joiden ammattitaitoa kannattaa hyödyntää tutkimusten toteutuksessa.

Valmistusprosessin puhtauden varmistamisen lisäksi tuotteeseen tarvitaan pakkausmerkinnät, joiden sisäl-

tö on lakisääteinen ja tuotteesta riippuvainen. Pakkausmerkintöihin halutaan usein myös lisätietoja asiakkaan informoimiseksi ja markkinoinnin edistämiseksi.

Uuden tuotteen säilyvyysajan määrittäminen halutuissa säilytysolosuhteissa sekä koostumuksen ja energiasisällön selvittäminen edellyttävät näytteiden tutkimista. Ravintosisällön lisäksi tyypillisiä kemian määrittämiä ovat suolan, eri sokerien ja lisäaineiden määrät. Säilyvyystutkimukset ovat usein mikrobiologisia ja aistinvaraisia. Tuote ei saa sisältää ruokamyrkytyksiä tai muita tauteja aiheuttavia mikroobeja tai haitallisia aineita. Esimerkiksi eläinperäisten tuotteiden omaavontaan kuuluu tyypillisesti säännöllinen näytteenotto salmonellan ja listerian varalta. Käytettävän veden laatu tulee myös tutkia tietyin välein.

Monipuoliset laboratoriotutkimukset ovat siis oleellinen osa nykyaikaista elintarviketuotantoa ja elintarvikelaboratoriot haluavatkin tarjota asiantuntemuksensa omaavontannon avuksi. Tiedot kunnallisista elintarvikelaboratorioista löytyvät ainakin kuntahakemistoista ja niitä voi myös kysyä paikallisilta terveystarkastajilta.

Lisätietoja

Liisa Palmu

II kaupungineläinlääkäri

TurkuLab, Turun kaupungin elintarvikelaboratorio

Itäinen Pitkäkatu 4 A

20520 Turku

puh. (02) 269 1360

fax. (02) 269 1363

liisa.palmu@turku.fi

Haluatko Ruoka-Suomi tiedotteen?

Haluatko mukaan neljä kertaa vuodessa ilmestyvän, ilmaisen Ruoka-Suomi –tiedotteen jakelulistalle?
Ilmoittautuminen onnistuu kätevästi alla olevalla kortilla. Voit myös ilmoittautua sähköpostilla, puhelimella tai faksilla.

Sähköposti: arja.meriluoto@utu.fi

Puh. (02) 333 6476

Faksi: (02) 333 6331

Palvelukortti

___ Haluan Ruoka-Suomi -tiedotteen jakelulistalle

___ Ilmoitan osoitteen muutoksesta

Nimi

Yhteisö/yritys

Postiosoite

Postinumero ja -toimipaikka

Palautusosoite: Turun yliopisto
Täydennyskoulutuskeskus
Arja Meriluoto
Lemminkäisenkatu 14-18 B
20520 Turku