MAATALOUS

Yksinkertaisimmillaan tarvitaan vain oikeita omenoita ja uskoa. Tämä on luovaa hulluutta. **LUOMUVILJELIJÄ JYRKI HIRVONEN, RÄÄKKYLÄ**

Teurasjätteen hautaaminen kielletään suuressa osassa maata

Teurasjäte pitää toimittaa vuoden vaihteen jälkeen Honkajoelle hävitettäväksi. Vaihtoehtona on syödä teurastettu eläin omalla tilalla.

Sekä märehtijöiden että sikojen kotiteurastuksissa syntyneet sivutuotteet on toimitettava ensi vuoden alusta lähtien hävitettäväksi Honkajoelle suuresta osasta Suomea.

Erikseen sivutuoteasetuksessa nimetyillä syrjäisillä alueilla sivutuotteet voi haudata maahan vielä vuodenvaihteen jälkeenkin eli entiseen käytäntöön ei ole tulossa mitään muutosta, täsmentää asiantuntijaeläinlääkäri **Leena Suojala** MTK:sta.

Sivutuotteiksi lasketaan kaikki sellaiset kotiteurastuksessa syntyvät ruhon osat, joita ei käytetä tilan oman väen tai lemmikkien ravinnoksi.

Teoriassa kaikki ruhon osat voisi syödä tai syöttää lemmikeille.

Suojala korostaa, että kaikki ne ruhon osat on todellakin syötävä itse tai syötettävä koiralle tai kissalle, joita ei toimiteta hävitettäväksi.

”Viranomaiset tulevat varmasti valvomaan toimintaa.”

Asetus koskee märehtijöiden ja sikojen kotiteurastuksia. Sen sijaan siipikarjaa tai hevosia asetus ei koske.

Niiden kotiteurastuksen sivutuotteet saa haudata jatkossakin maahan.

Sen sijaan nettikeskusteluissa ja MT:n lukijapalstalla maalailtua kotiteurastuskieltoa ei ole tulossa, Suojala korostaa.

Suuren eläintiheyden alueille hautauskielto

Suojalan mukaan sivutuotteiden hautaaminen kielletään sivutuoteasetuksessa määritellyllä keräilyalueella. Keräilyalueeseen kuuluvat sellaiset kunnat, joissa eläinten tiheys on suurin.

Syynä hautaamisen kieltämiseen on EU:n sivutuoteasetuksen tarkennukset. Lisäksi komissio on tarkastuksissaan vaatinut Suomelta toimenpiteitä.

Asetuksessa sivutuotteet jaotellaan kolmeen ryhmään niiden aiheuttaman tse-tautiriskin perusteella. Tautiriskiluokka ei kuitenkaan vaikuta siihen, sallitaanko vai kielletäänkö sivutuotteen hautaaminen.

”Keräilyalueella kaikkien kolmen ryhmän hautaaminen on kielletty ja keräilyalueen ulkopuolella sallittu.”

Riskiltään suurimmat ovat luokan 1 jätteet, joihin kuuluvat muun muassa naudan kallo, selkäydin ja selkäranka.

Ryhmiin 2 ja 3 kuuluvat vähäriskisemmät ruhonosat.

Sivutuotteita ei tarvitse kuitenkaan toimittaa hävitettäväksi välittömästi kotiteurastuksen jälkeen. Niitä voi koota suuremmiksi eriksi ja säilöä esimerkiksi vanhassa, muusta käytöstä poistetussa pakastearkussa, Suojala neuvoo.

”Muoviin niitä ei saa pakata. Pakkausmateriaaliksi sopivat pahvilaatikko tai paperikääre.”

Kotiteurastusjätteet voi toimittaa Honkajoelle muun raatokeräilyn yhteydessä. Niistä on mainittava tilausta tehtäessä.

Evira julkaisee sivutuoteasetusta koskevat ohjeensa 31.5. Ne ovat sen jälkeen luettavissa Eviran ja Honkajoen nettivivuilta.

JUHANI REKU

FAKTAT

Keräilyalue ja syrjäinen alue

Suomi on jaettu kahteen osaan sen mukaan, pitääkö kotiteurastuksessa syntyneet sivutuotteet toimittaa hävitettäväksi Honkajoelle (keräilyalue) vai voiko ne haudata maahan (syrjäinen alue).

Nautojen, lampaiden, vuohien ja biisonien kotiteurastuksissa syrjäiseksi alueiksi lasketaan seuraavat kunnat: Kuusamo, Taivalkoski, Hyrynsalmi, Kuhmo, Suomussalmi, Ristijärvi, Puolanka, Pudasjärvi, Ii ja Yli-Ii.

Lisäksi syrjäiseen alueeseen kuuluvat vaikeakulkuiset saaret.

Sikojen osalta syrjäinen alue on huomattavasti laajempi. Siihen ei kuulu valtaosa Etelä-, Lounais- ja Kaakkois-Suomen kunnista. Luettelo keräilyalueen kunnista on osoitteessa www.evira.fi > Eläimet > Eläinsuojelu ja eläinten pito > Kuolleet eläimet > Tuotantoeläimet > Siat ja siipikarja.

Päivi Kölhi-Hirvonen ja Jyrki Hirvonen uskovat, että suomalaisessa juomakulttuurissa aletaan vähitellen arvostaa makua entistä enemmän.

Aito omenasiideri ei kupli

”Siideri ei ole koskaan täydellistä, ja juuri siinä on sen tekemisen hauskuus”

RÄÄKKYLÄ (MT)

Mielikuva omasta omenatarhasta ja leppoisista eläkepäivistä oli muhinut luomuviljelijä **Jyrki Hirvosen** mielessä jo pitkään. Sitten tuli suuri siiderikirja, onnistuneita maistiaisia ulkomaisista siidereistä, viinintuottajan ammattitutkinto ja matka Englannin Herefordshireen.

Nyt siideri-innostuksen alkuhetkistä on kulunut viitisen vuotta. Sukutilan vanhan kivinavetan uumenissa, tammityynnyreissä ja rosterisäiliöissä kypsyy jälleen uusi, todennäköisesti edeltäjäänsä maukkaampi omenasiideri.

Kivinavetan myymälä, Kielletty hedelmä, avattiin vuosi sitten. Lisäksi muutamat Joensuun ravintolat ovat löytäneet paikallisen harvinaisuuden valikoimiinsa.

Omenamehusta käymisen kautta

Niemisbygård-tuotenimellä myytävän siiderin raaka-aineet ovat Rääkkylästä, mutta menetelmiin on haettu oppia englantilaisilta siiderikonkareilta.

Toisin kuin Suomessa yleensä, Jyrki Hirvonen ja **Päivi Kölhi-Hirvonen** eivät tee siideriä omenaviiniä laimentamalla.

Niemisbygårdin siiderit tehdään omenamehusta käymisen kautta.

”Yritämme tehdä niin kuin Englannissa. Täysmehusta tulee oikea siideri, johon ei hyvänä omenavuonna tarvitse lisätä lainkaan sokeria.”

Oikeassa englantilaistyyppisessä siiderissä ei Hirvosten mukaan ole oikeastaan lainkaan kuplia. Sitä voi nauttia myös ruuan kanssa ja vaikkapa joukolla kannusta sangrian tapaan.

Niemisbygårdin edellisen erän omenasiideri helmeilee lasissa vain hyvin vähän. Raikkaassa juomassa maistuu aidosti omena.

Loppuelämän mittainen projekti

Siiderin kehitystyö ja kypsyttäminen vaativat kärsivällisyyttä.

”Ensimmäinen erä oli juomakelvotonta. Nyt olemme oppineet saamaan aikaan omenalajikkeiden puhtaita makuja. Täydellistä yhdistelmää vielä haetaan”, Hirvonen kertoo.

Tänä keväänä tila osallistui Englannissa siiderikisaan, josta tuli noviisisarjan 11. sija. Tuomariston palautteen mukaan prosessi oli onnistunut, joten pohja jatkokehitykselle on hyvä.

Täydellistä ei edes tavoitella, se on mahdotonta. ”Juuri siinä on siiderin tekemisen hauskuus”, Jyrki Hirvonen sanoo.

”Yksinkertaisimmillaan tarvitaan vain oikeita omenoita ja uskoa. Tämä on luovaa hulluutta.”

Hirvonen suhtautuu siiderintekoon loppuelämän hommana. ”Joskushan se on aloitettava”, isäntä naurahtaa.

Rima alalle tuloon korkealla

Hirvonen kertoo, että rima alkoholialalle tulemiseen oli korkea, koska pääosa viinitiloista on kehittänyt tuotteita ja palvelukokonaisuutta jo 15 vuotta. Toisaalta osa on jo myös luopunut leikistä.

”Tuotteen on oltava tosi hyvä, jotta se menestyy”, Hirvonen sanoo.

Niemishovin valikoimassa on kahden siiderityypin lisäksi neljä kuohuvaa marjajuomaa sekä saskatoonista tehty punaviini.

Tila tuottaa myös luomusipulia, mansikkaa ja vadelmaa. Omenoista osa tulee tilan omasta vajaan tuhannen puun tarhasta, osa lähitiloilta.

Tilan parhaat ja lämpimimmät paikat on valittu omenoille lajikirjon laajentamiseksi. Omassa tarhassa kasvaa muun muassa Valkea kuulasta, Pirjaa ja Konstaa.

Siideriin sopivat hyvin esimerkiksi kaneliomenat.

Siiderikulttuuri tulossa Suomeen

Hirvosen mukaan mehusta valmistetulla siiderillä tuskin Suomessa rikastuu, mutta kysynnän suhteen tilanne on positiivinen.

”Suunta näyttää hyvältä. Kulttuuri on muuttumassa ja etenkin nuoret arvostavat siidereissä makua.”

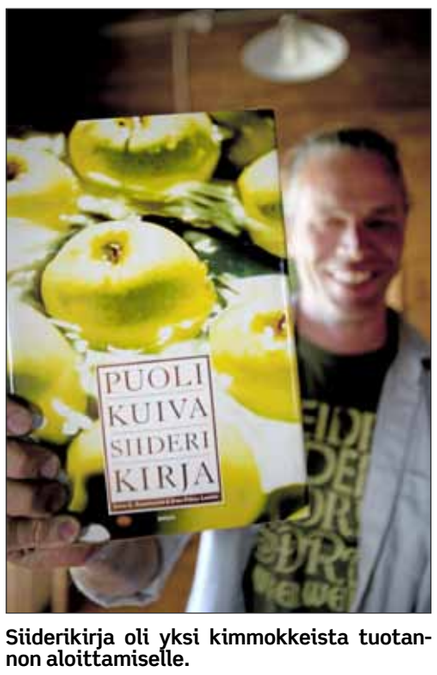
Taloudellisesti alkoholijuomat, luomusipuli ja metsätalous ovat Niemishovin tilalle yhtä tärkeitä. Siideituotannon kasvu onnistuu tarvittaessa helposti, sillä suuresta navetasta noin kaksi kolmannesta on vielä käyttämättä.

Alkutuotannon jättäminen pois omista käsistä kuitenkin epäilyttää agrologipariskuntaa. ”Ainakin nyt tuntuu hyvältä sekä viljellä että jalostaa itse.”

TERHI TORIKKA

JAAKKO KILPIÄINEN

Niemisbygårdin siideri valmistetaan omenamehusta käymisteitse.



Siiderikirja oli yksi kimmokkeista tuotannon aloittamiselle.

Tila valmistaa siiderien lisäksi kuohujuomaa ja punaviiniä.

Luomuvalvonnassa havaittiin entistä vähemmän rikkomuksia

Luomutuotannon valvonnassa havaittiin viime vuonna entistä vähemmän rikkomuksia. Vuonna 2010 4,8 prosenttia kasvintuotantotiloista ja 4,2 prosenttia kotieläintiloista sai markkinointikiellon tai erotettiin järjestelmästä. Viime vuonna vastaavat osuudet olivat 3,7 ja 1,2 prosenttia.

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran luomuvalvontaraportin mukaan luomun säädöstenvastaisuuksista aiheutuvat riskit jäävät pieniksi, sillä puutteet ovat suurelta osin vähäisiä.

Useimmiten puute oli niin pieni, että valvojat turvautuivat huomautukseen. Niitä jaetaan raportin mukaan herkästi. Huomautus riittää usein kiinnittämään viljelijän huomion asiaan, jolloin tilanne korjataan eikä markkinointikieltoon asti tarvitse mennä.

Kasvintuotantotiloilla havaitut laiminlyönnit koskivat yleisimmin maan hoitoa ja viljelykiertoa, tavanomaisen lisäysaineiston käyttöä, rinnakkaistuotantoa sekä dokumentointia.

Puutteiden syynä voidaan raportin mukaan usein pitää joko välinpitämättömyyttä, tietämättömyyttä tai vahinkoa. Tarkoituksellisia ne eivät useinkaan ole.

Esimerkiksi maan hoitoon ja viljelykiertoon liittyvät puutteet johtuvat usein ammattitaidon puutteesta rikkakasvien hallinnassa. Myös terminologian sekoittuminen aiheutti ongelmia.

Kotieläintiloilla kirjallisia huomautuksia tuli eniten muistiinpanojen ja kirjanpidon puutteista. Ruokintaan liittyviä säädöstenvastaisuuksia oli vain neljäsosa edellisvuoden määrästä.

Viime vuoden lopussa valvontaan kuului 3 906 maatilaa ja muuta alkutuotannon toimijaa. Elintarvikkeiden valmistuksen valvonnassa oli 487 toimijaa.

Luomukotieläintilojen määrä kasvoi edellisvuodesta peräti 13 prosenttia.

Kaikilla luomutiloilla ja -yrityksillä on oma luomusuunnitelma. Suunnitelmien lisäksi kaikille tiloille ja yrityksiin tehdään lakisääteinen tarkastuskäynti vähintään kerran vuodessa.

SATU LEHTONEN

MAATALOUDESTA LYHYESTI

Ruotsin perunavienti Suomeen vetää

Ruotsalaisen varhaisperunan vienti Suomeen on täydessä vauhdissa, ATL-verkkolehti kertoi lauantaina.

Lehti on haastatellut Helsingborgin lähellä perunaa viljelevää **Tommy Johanssonia**. Hän kertoo, että menekki on erinomainen. ”Lähetän Suomeen 2–3 kuorma-autollista päivässä. Autoon mahtuu 25 tonnia perunaa.”

Peruna menee kaupan keskusliikkeille, ATL kertoo. Johansson arvioi viennin jatkuvan juhannukseen saakka.

”Kun suomalainen varhaisperuna tulee kauppaan, myynti loppuu kuin seinään”, Johansson kertoo. ”Vaikka se on yli tuplasti kalliimpaa kuin ruotsalainen, suomalaiset valitsevat suomalaisen.”

Britanniassa iso gm-mielenosoitus

Britannian Hertfordshiressä, Rothamstedin koekentillä protestoitiin sunnuntaina geenimuuntelua vastaan.

Paikalle saapui noin 400 mielenosoittajaa eri puolilta maata. He olivat uhanneet tuhota muuntogeenisen vehnän koeviljelykset. Aikeita estämään koottiin paikalle 500 poliisia, Farmers Weekly -verkkolehti kertoo.

Take the Flour Back -niminen ryhmä pelkää, että muunnetut geenit leviävät ympäristön viljelyksille.

Vilja-ala kasvoi Ruotsissa

Ruotsissa viljellään tänä vuonna enemmän viljaa ja rapsia kuin viime vuonna, kertoaan maatalousministeriöstä (Jordbruksverket).

Ohra-ala kasvoi 14 ja kaura-ala 10 prosenttia. Sen sijaan vehnähehtaarit vähenivät 11 prosenttia.

Rapsin ja rypsin yhteen laskettu ala kasvoi 16 prosenttia.

Laidun- ja nurmialat ovat puolestaan vähentyneet kaksi prosenttia vajaaseen 2 miljoonaan hehtaariin.

Maatalousministeriön mukaan kiinnostus viljojen ja öljykasvien viljelyyn kertoo tuottajien uskosta tulevaisuuteen.

Syötävät kukat muodissa

Ruuan koristeluun käytettävät syötävät kukat ovat nyt trendikkäitä ja niiden markkinat kasvavat, kertoo ATL.

Ravintoloissa alkanut annosten koristelu on levinnyt kotitalouksien lautasille.

Esimerkiksi samettikukat, orvokit, leijonankidat, kehäkukat ja krassi antavat annoksiin silmänruokaa, vaikka makua niissä ei juuri ole.

Hällnäs Handelsträdgårdin toimitusjohtaja **Björn Isacsson** vertaa syötäviä kukkia kalaannoksen tillin oksaan. Se ei maistu juuri ollenkaan, mutta antaa annokselle raikkautta.

Norjalaissonnien spermaa Kiinaan

Norjalainen jalostusyhtiö Geno tähyilee Kiinan ja Venäjän markkinoille.

Yhtiö on saanut valtiolta runsaat 1,1 miljoonaa Norjan kruunua (noin 0,15 miljoonaa euroa), joilla on tarkoitus aloittaa norjalaisen punaisen rodun sonnien sperman vienti itään, kertoo Land.

Kiinalaisten kanssa yhteistyötä on viritelty vuodesta 2009. Venäjän markkinoilla Geno ottaa vasta ensi askeleitaan.

Kiinassa arvioidaan olevan noin 10 miljoonaa lypsylehmää. Lähes saman verran niitä on Venäjällä.

Genon omistaa noin 11 000 norjalaista maidontuottajaa.