MAATALOUS

Kaupunkilaiset yrittävät päättää, mikä minulle on parasta. **LAMMASTILALLINEN KAJ SJUNNESSON**

Kysyntä lisännyt luomusikatiloja

Tänä vuonna luomuun on tullut mukaan useita lihasikatiloja, vaikka luomusianliha on vaativa tuotantomuoto.

”Liikkeellä ollaan selvästi kysyntävetoisesti”, kertoo ylitarkastaja **Sampsa Heinonen** Elintarviketurvallisuusvirasto Evirasta.

Viime vuonna luomueläintiloja oli kaikkiaan 643. Niistä luomulihasikoja pidettiin vain kymmenellä tilalla.

”Jokainen uusi hanke lisää tuotantoa merkittävästi.”

Tänä vuonna maataloustuotannon luomuvalvontaan on liittynyt 365 luomutilaa, mikä on enemmän kuin yhtenäkään vuonna 2000-luvulla.

Eläintuotannon luomuvalvontaan on hakenut jo 113 eläintilaa eli lähes yhtä paljon kuin kolmena edellisenä vuotena yhteensä.

Elykeskuksittain tarkasteltuna eniten luomukotieläintiloja on tullut Etelä-ja Pohjois-Pohjanmaalla, sekä Pohjanmaalla.

Kaikista kolmesta maakunnasta on kustakin luomuun siirtynyt runsas kymmenen kotieläintilaa.

Tarkkoja lukumääriä eri eläintilojen tuotantosuunnista ei vielä ole saatavilla.

”Eläintuotannon painopiste erityisesti Itä-Suomessa on edelleen emolehmä- ja lammastuotannossa”, Heinonen kertoo.

Pohjanmaalla tyypillinen luomuun siirtyvä eläintila on suuri lypsykarjatila.

Luomu kiinnostaa nuoria

Eviran keräämistä tiedoista käy ilmi, että uusissa luomuviljelijöissä on erityisesti nuoria tilan pitoa jatkavia. He siirtävät luomuun kerralla sekä pellot että eläimet.

Eniten luomu kiinnostaa alle 40-vuotiaita. Seuraavaksi kiinnostuneimpia ovat 41–54-vuotiaat, kertoo Heinonen.

Useimmat uusista luomuviljelijöistä hakevat myös luonnonmukaisen tuotannon erityistukea.

Luomuviljelijöitä on noin 4 300.

20 prosentin tavoite lähestyy

Luomuviljeltyä peltoa on nyt noin 205 000 hehtaaria eli 9 prosenttia koko maan peltoalasta.

Luvussa on mukana sekä vanhojen luomutilojen että siirtymävaiheessa olevien tilojen pellot.

Hallitusohjelmaan kirjattuna tavoitteena on, että vuoteen 2020 mennessä vähintään 20 prosenttia peltoalasta on luomua.

Ahvenmaalla ja Kainuussa tavoite on jo ylitetty. Pohjois-Karjalassa ollaan enää prosenttiyksikön päässä.

Eniten kirimistä on Varsinais-Suomessa ja Satakunnassa, joissa luomu on pelloista alle viisi prosenttia.

Keskikokoisella luomutilalla on peltoa noin 48 hehtaaria. Se on 10 hehtaaria enemmän kuin tavanomaisilla tiloilla keskimäärin.

Luomuleipureita entistä enemmän

Myös luomuelintarvikkeita valmistavia yrityksiä on viime vuotta enemmän.

Noin sata yritystä on liittynyt valvontaan vuodenvaihteen jälkeen.

Luomuvalvontaan on liittynyt erityisesti leipomoita ja paistopisteitä.

Viime vuoden lopussa luomuelintarvikealalla oli 487 toimijaa.

MAIJA ALA-SIURUA

Viljavuuspalvelun toiminta muuttui EU-Suomessa

Suomen liittyminen EU:hun vaikutti merkittävästi Viljavuuspalvelun toimintaan, koska maan viljavuustutkimus tuli osaksi maatalouden tilakohtaista ympäristöohjelmaa.

Yhtiön maalaboratorion automaattisen esikäsittelylinjan ansioista pystyttiin tutkimaan suuria määriä maanäyteitä.

Yhtiön tärkeimpiä asiakkaita ovat maatalousyrittäjät, kunnat ja kaupungit, elintarvike- ja muu teollisuus sekä tutkimuslaitokset.

Viljavuuspalvelun toiminta kattaa koko elintarvikeketjun sekä ympäristövalvonnan tarvitsemat analyysit.

Toimintaan kuuluvat myös näytteenotto, tulosten raportointi ja lausunnot suosituksineen sekä asiakkaiden neuvonta.

Mikkelissä toimiva Viljavuuspalvelu täyttää tänä vuonna 60 vuotta. Yhtiö on alansa markkinajohtaja Suomessa.

MT

Pirkka-luomumaito on kotimaista

K-ruokakauppoihin on tullut myyntiin kotimaisia Pirkka-luomumaitoja.

Valikoimissa on sekä kevyt että rasvaton luomumaito. Ne valmistaa Juustoportti.

Pirkka-sarjaan tuotteita valittaessa kotimainen on aina etusijalla, kunhan hinta- ja laatukriteerit täyttyvät, Ruokakesko kertoo.

Tuoretuotteiden, kuten lihan ja lihajalosteiden, sekä nestemäisten maitotaloustuotteiden, kuten maitojen ja kermojen, kotimaisuusaste on korkea, jopa sata prosenttia. Pirkka-sarjassa on lähes 270 Hyvää Suomesta -joutsenlipulla merkittyä tuotetta.

Kaikkiin kotimaisiin Pirkka-tuotteisiin merkitään valmistajan nimi sekä paikkakunta. Ulkomaisiin Pirkka-tuotteisiin merkitään valmistusmaa.

S-ryhmä aloitti viime viikolla Saksassa tuotetun ja pakatun luomumaidon myynnin Rainbow-tuotemerkin alla.

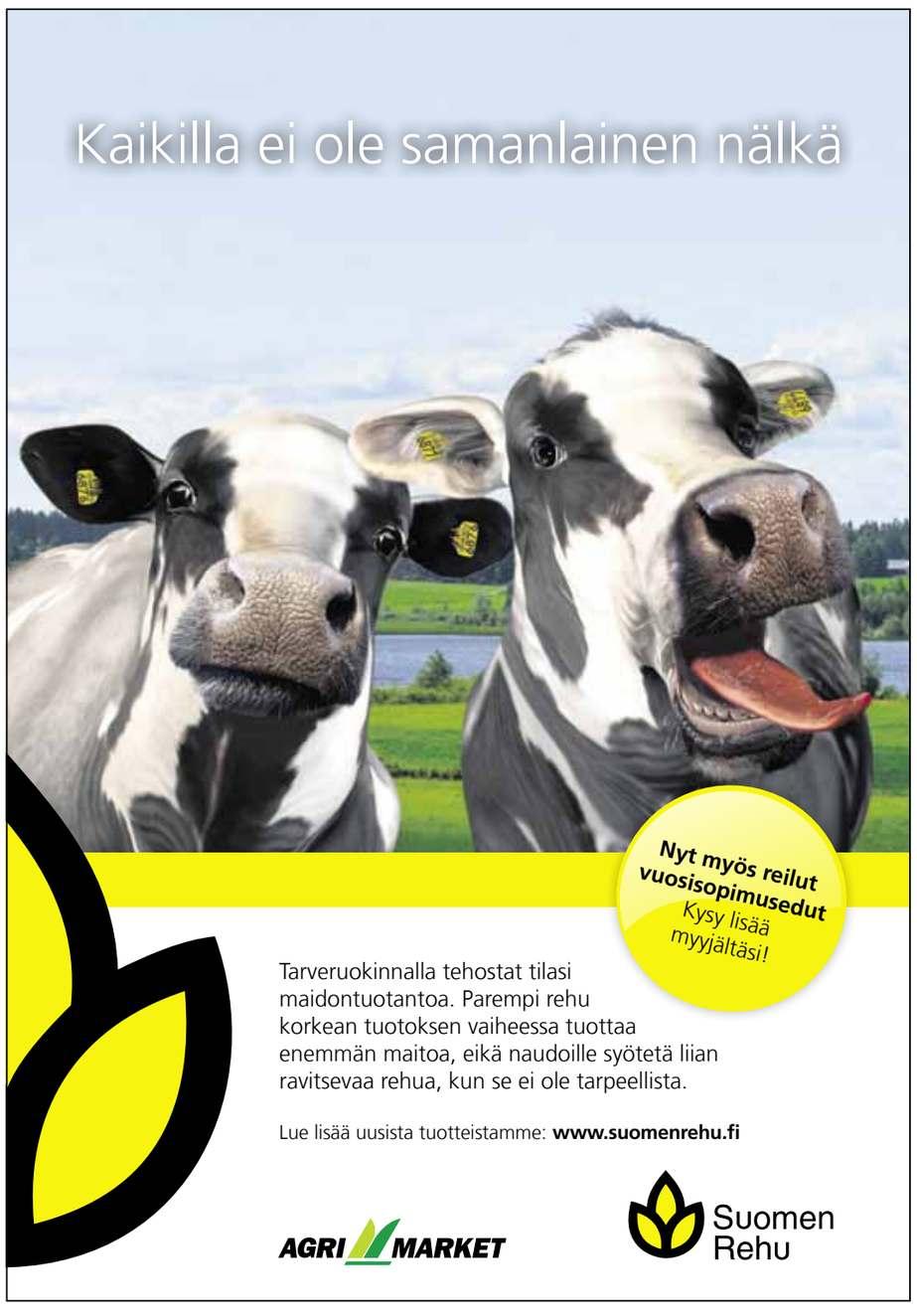
MAIJA ALA-SIURUA

OIKAISU

A-rehu nosti vehnän hintaa

Perjantaina sivulla 10 olleessa taulukossa A-rehun rehuvehnän hinnat olivat väärin. Oikeat hinnat ovat: Varkaus 210 ja Koskenkorva 218 euroa tonnilta.

MT



RIITTA MUSTONEN

Kaj Sjunnessonista on tärkeää, että lampaat ovat paitsi lihaksikkaita myös helposti käsiteltäviä.

Kaj Sjunnesson tuottaa lammasta ravintoloille

Tukholman keittiömestarit odottavat maaliskuun alkua. Silloin he saavat tuoretta karitsanlihaa suoraan Kaj Sjunnessonin tilalta.

STRÄNGNÄS, RUOTSI (MT)

Kaj ja **Ann Sjunnesson** sekä kolme muuta lammastilallista Strängnäsissä Ruotsissa, niin sanottu Strängnäs-ryhmä, tuottavat tuoretta karitsanlihaa ravintoloille silloin, kun sitä eniten kysytään eli keväällä.

Siirtyminen talvikaritsointiin on osoittautunut hyväksi ratkaisuksi: kokit ovat tyytyväisiä ja lihasta saa kelpo hinnan.

Kun Sjunnessonien Wälnäsin tila siirtyi viljanviljelystä lammastalouteen 40 vuotta sitten, kaikki lampaat teurastettiin elo–lokakuussa. Kukaan ei kysynyt tuoretta lampaanlihaa, laadusta ei puhuttu eikä Ruotsissa uskottu, että lampaanlihan tuotanto olisi mahdollista ympäri vuoden.

”Mutta me päätimme kokeilla sitä, ja kyllähän se onnistuu. Itse asiassa sisälampaat ovat terveempiä kuin laitumella kasvatetut”, Sjunnesson sanoo.

Lampuri esittelee lampolaansa, joka on kesällä tyhjillään. Hän korostaa, että sisälampaille pitää olla hyvät suojat ja kunnollinen ruokintatekniikka. Uuhia ruokitaan kaksisataa päivää vuodessa sisällä peltihallissa ja ne karitsoivat vanhassa navetassa.

Sjunnessoneilla on 600 uuhta. Pariskunta haluaa pitää katraan koon alle tuhannessa, koska he työskentelevät kahdestaan.

”Yksilöiden määrä lisää ongelmien määrää. Jos kymmenestä lampaasta yksi sairastuu, siinä on vähemmän työtä kuin jos sadasta lampaasta kymmenen sairastuu. Jokainen on hoidettava”, Sjunnesson perustelee.

Oppia ulkomailta

Vaikka Wälnäsin tuotantorakennukset ovat vanhoja, menetelmät ja oppi ovat uutta. Pariskunta on hakenut tietoa jalostukseen opintomatkoilta Uuteen-Seelantiin ja Englantiin ja käyttää uusimpia jalostustekniikoita.

Sjunnessonit ovat risteyttäneet tanskalaista dorsetia ruotsalaisen hienovillalampaan kanssa ja nämä risteytykset on puolestaan risteytetty texelillä. Tuloksena on mieto ja marmoroitunut liha, josta kokit pitävät.

Kaj Sjunnesson korostaa, että jalostuksessa ei ole kyse pelkästään lihan laadusta, vaan myös terveistä, hyväluonteisista lampaista. Hän taputtaa dorsetia ja kehuu, että se on kuin naisten pyörä – helppo käsitellä, vähän hidas ja tyhmä, mutta käyttökelpoinen.

”Kun dorsetin risteyttää ruotsalaiseen, saa ensiluokkaisen uuhen, jonka hedelmällisyys on korkea.”

Teurastaja tuntee lampaat

Wälnäsin karitsointi alkaa 4. joulukuuta. Karitsat teurastetaan 28 kilon elopainoisina, jolloin lihaa saadaan puolet tästä.

Strängnäs-ryhmän neljä tilaa sijaitsee sadan kilometrin säteellä, joten karitsoilla on enintään kahden tunnin matka teurastamoon.

”Meillä on aina sama kuski, joka tietää, miten käsitellä eläimiä. Kun ne haetaan keskiviikkoiltana teurastamoon, ne ovat seuraavalla viikolla myynnissä Tukholmassa. Scan-teurastamo huolehtii kaikesta. Minä saan rahat kymmenen päivän kulttua”, Sjunnesson selvittää.

Wälnäsin tilan rakennukset ovat vanhoja mutta toimivia.

> Jos kymmenestä lampaasta yksi sairastuu, siinä on vähemmän työtä kuin jos sadasta lampaasta kymmenen sairastuu.
>
> **KAJ SJUNNESSON**

Suurin osa Ruotsin lampaista karitsoi edelleen syksyllä, koska on halvempaa kasvattaa karitsat teuraskypsiksi kesän yli laitumella kuin talvella sisäruokinnassa.

Sjunnessoneille maksettu tuottajahinta 14-kiloisesta karitsasta on ollut vajaat kahdeksan euroa kilolta. Se on huomattavasti parempi hinta kuin syysteurastettavasta lihasta maksettu.

Strängnäs-ryhmä toimittaa maalis- ja kesäkuun välillä teuraaksi 2 000 karitsaa. Kesä huilataan, sillä silloin lampaanlihan kysyntä on alimmillaan.

Kokit vierailevat joka vuosi maatilalla tutustumassa lampaiden oloihin.

”Meistä on tullut ystäviä. Heillä on täällä jopa omia lampaita.”

Poliitikot suurin huoli

Sjunnesson olisi mieluiten täysin vapaa viljelijä, jonka ei tarvitsisi välittää säädöksistä ja tukirahoista. Suurimmaksi huolekseen hän mainitseekin poliitikot ja kuilun maalaisten ja kaupunkilaisten välillä.

”Kaupunkilaiset yrittävät päättää, mikä minulle on parasta. Minä olen tehnyt tätä neljäkymmentä vuotta ja tiedän kyllä, mikä sopii lampailleni.”

Sjunnesson ei lämpene luomulle eivätkä kaikki eläinsuojelusäädöksetkään miellytä häntä. Otetaanpa vaikka lampaan häntä: ”Lain mukaan sitä ei missään nimessä saa katkaista, vaikka liian pitkä häntä aiheuttaa lampaalle ongelmia. En minäkään pidä hammaslääkäristä, mutta menen sinne, koska se on minulle hyväksi. Sama juttu häntien kanssa.”

”Emme saa tehdä lampaille mitään. Jos astun lampaan jalalle, joku soittaa poliisille, ja poliisi voi tulla ja lyödä minua, mutta minä en saa lyödä lammasta”, isäntä kärjistää.

Sjunnesson vakuuttaa kuitenkin nauttivansa työstään. ”Kun olet tehnyt kaikkesi, olet huipulla, mitä siihen muuta tarvitsee. Katselet peltojasi ja lampaitasi. Se on parasta.”

RIITTA MUSTONEN

Lammastalous pientä mutta nousussa Ruotsissa

Ruotsissa lammastalous on pientä kuten Suomessakin. Joka kolmannella tilalla on enintään yhdeksän täysikasvuista uuhta tai pässiä.

Tuotanto on kuitenkin nousussa. Vuodesta 1980 vuoteen 2009 lampaitten määrä on noussut 38 prosenttia eli 149 000 eläimellä ja lampaanlihan tuotanto on kasvanut vuodesta 1995 yli 50 prosenttia.

Lampaanlihaa syödään kilo tai kaksi vuodessa

Silti ruotsalaiset syövät lammasta vain 1–2 kiloa henkeä kohti vuodessa. Määrä on vähän isompi kuin suomalaisten, ja se on jatkuvasti nousussa.

Lampaista yli puolet teurastetaan Scanin teurastamossa. Vuonna 2010 teurastettiin 257 000 karitsaa ja lammasta, mikä on 50 000 enemmän kuin vuonna 2 000.

Lampaanlihan hinta vaihtelee vuodenajan mukaan. Korkeinta hintaa maksetaan ennen paastokuukausi ramadania, uutenavuotena ja pääsiäisenä.

Vuonna 2010 hinta vaihteli vajaasta kolmesta eurosta vajaaseen neljään euroon kilolta 16–23 kiloa painavasta karitsasta. Korkeasesonkina hinta oli hieman korkeampi.

Vuonna 2009 Ruotsissa syödystä lampaanlihasta kaksi kolmasosaa tuli ulkomailta, pääasiassa Uudesta-Seelannista ja Irlannista. Tuonti kasvoi 14 prosenttia ja oli yhteensä 9 700 tonnia.

RIITTA MUSTONEN