Onko teurastamolla joku giljotiini?
YLEISÖKYSYMYS OLLIKKALAN SIKATILAN AVOINTEN OVIEN PÄIVÄSSÄ

Blaubergien luottamus kotimaiseen sianlihaan vahvistui

Atria ja yhtiön sopimustuottajat avasivat tällä viikolla sikaloiden ovet kuluttajille Rautavaaralla, Vihdissä ja Uudessakaarlepyyssä.

MARKKU VUORIKARI

Max ja Riitta Blauberg ottivat kuvia muistoksi sikalavierailusta. Emakot tulevat ruokailemaan vasemmalla oleviin häkkeihin.

Veera Ollikkala kertoi tilan toiminnasta espoolaisille Anja ja Jorma Saarnialalle.

Yleisöryntäys ei saanut emakoita hermostumaan. Leppoisa löhöily jatkui.

> Eivät emakot tuossa vetelisi päiväunia kaikessa rauhassa meistä piittaamatta, jos niillä eivät asiat olisi hyvin.
> MAX BLAUBERG

VIHTI (MT)
Helsinkiläiset **Max** ja **Riitta Blauberg** kapuavat bussiin Helsingin keskustassa. Matka kohti Vihtiä ja Ollikkalan sikalaa alkaa.

”Näin Atrian ilmoituksen lehdessä, ja se nappasi heti”, Riitta Blauberg kertoo. ”Olen nähnyt sikoja viimeksi lapsena maalla ja halusin tietää, miten niitä nykyään hoidetaan.”

Blaubergit olivat nopeita ja pääsivät mukaan – tulijoita olisi ollut 2–3 kertaa enemmän kuin bussiin mahtui.

Pariskunnalla on vahva perusluottamus kotimaiseen lihantuotantoon. He uskovat, että eläimiä hoidetaan ja ruokitaan meillä hyvin.

”Muualla syötetään eläimille mitä sattuu”, Max Blauberg toteaa. Myös eläinten kuljetukset ovat monessa muussa maassa alta arvostelun, hän sanoo.

Riitta Blauberg näki hiljattain dokumentin tuotantoeläinten kohtelusta USA:ssa ja tyrmistyi. Suomessa hän arvioi asioiden olevan paljon paremmalla tolalla.

Pariskunta aikoo tilalla kysyä sianlihan hiilijalanjäljestä.

”Ja en muuten tiedä sitäkään, mitä tuottaja lihasta saa”, Riitta Blauberg toteaa.

Emakkorenkaan keskusyksikkö

Saarelan tilan isäntä **Jari Ollikkala** seisoo olkipaalin päällä ja vastailee parhaansa mukaan yleisön kysymystulvaan.

50 peltohehtaarin tilalla toimii emakkorenkaan keskusyksikkö. Käsite on kuulijoille täysin uusi ja vaatii selittämistä.

”Emakot siemennetään tai astutetaan meillä. 2–3 viikkoa ennen porsimista ne lähtevät satelliittisikaloihin ja porsivat siellä. Seitsemän viikon kuluttua ne palaavat takaisin.”

Pikkupossuja ei siis nähdä, joku huokaa pettyneenä.

Vaan nähdäänpä! Joskus käy niin, että emakko porsiikin keskusyksikössä, ja juuri nyt yhdellä emakolla on nurkkakarsinassa kuusi porsasta.

Sika elää viljalla

Siemennyksen periaatteet kiinnostavat, samoin ruokinnasta kysellään paljon.

”Mikä se viljasika on”, kysyy joku.

Atrian laatupäällikkö, eläinlääkäri **Taneli Tirkkonen** vastaa, että kaikki siat ovat viljasikoja, sillä jokainen syö pääasiassa viljaa. Sen lisäksi eläin tarvitsee välttämättä myös lisävalkuaista ja kivennäisiä, ilman niitä se ei pärjää.

”Jos joku sanoo kasvattavansa sikoja sataprosenttisesti viljalla, hän joko valehtelee tai on eläinrääkkääjä.”

Yleisö haluaa tietää, montako porsasta emakko saa kerralla ja montako vuodessa sekä miten pitkään sika elää.

Entä karjuporsaiden kastrointi ja hampaiden leikkaus? Tirkkonen kertoo, että porsaat kastroidaan lihan karjunhajun välttämiseksi ja että toimenpiteen yhteydessä käytetään kivunlievitystä.

Hampaita ei enää leikata. Meillä ei myöskään typistetä porsaiden häntiä, vaikka useimmissa muissa maissa niin tehdään.

Sekin yleisölle selviää, että meillä tuotantoeläimiä ei lääkitä ennaltaehkäisevästi vaan vasta, kun sille on tarve. Monessa muussa maailman maassa antibiootteja syötetään rutiininomaisesti.

Sitten käydään läpi eläinten kuljetusajat ja teurastustekniikka.

”Onko teurastamolla joku giljotiini”, kysyy joku.

Lopulta kysymyksille on pantava piste, sillä sisällekin pitää ehtiä.

Karjut kiehtovat

Jari Ollikkala esittelee tiloja ja eläimiä selkeällä ammattiylpeydellä. Hän kertoo ehdottaneensa Atrialle tällaista avointen ovien päivää jo yli kymmenen vuotta sitten.

Väki ihastelee pihatossa paksussa olkikerroksessa tonkivia tai rauhallisesti nukkuvia emakoita.

Myös poikkeuksellisen iäkäs, 7-vuotias Happo-karju kiehtoo katsojia.

”Syömme lihaa hyvillä mielin”

Kierroksen jälkeen Blaubergit ovat tyytyväisiä. ”Sain jopa pikkupossun syliini”, Riitta Blauberg hehkuttaa.

Pariskunta on entistä vakuuttuneempia kotimaisen lihantuotannon eettisyydestä. ”Täällä eläimistä todella välitetään.”

”Eivät emakot tuossa vetelisi päiväunia kaikessa rauhassa meistä piittaamatta, jos niillä eivät asiat olisi hyvin”, Max sanoo.

Hän huomioi myös, ettei eläimissä ole haavoja tai muita vammoja.

”Tai jos on, kuten yhdellä täällä, ne otetaan sairaskarsinaan ja hoidetaan.”

Lihan tuottajahinta ei yleiskeskustelussa tullut esille, mutta Riitta Blauberg kertoo kysyneensä siitä isännältä kahden kesken. ”Se käsitys vahvistui, että kauppa ottaa liikaa pottia ja tuottaja ja teurastamo ovat heikoilla.”

SATU LEHTONEN

JAANA KANKAANPÄÄ

Suomessa Evira valvoo antibioottien käyttöä kotieläintuotannossa.

Antibiootteja kestävät bakteerit paheneva ongelma Tanskassa

Lähes puolet tanskalaisesta siipikarjanlihasta sisälsi viime vuonna monille antibiooteille vastustuskykyisiä bakteereita.

Tilanne on huolestuttava, koska bakteerien vastustuskyky koskee monia ihmistenkin lääkinnässä käytettyjä antibiootteja.

Vielä vuonna 2010 bakteereita löydettiin vain joka kymmenennestä näytteestä, ilmenee tuoreesta tanskalaisraportista. Sen on laatinut Danish Integrated Antimicrobial Resistance Monitoring and Research Programmee (Danmap).

Monille antibiooteille vastustuskykyisiä niin sanottuja ESBL-bakteereita löydettiin runsaasti myös Tanskaan tuodusta siipikarjanlihasta. Näytteistä noin puolet sisälsi ESBL-bakteereita.

Vanhempi tutkija **Yvonne Agersø** Danmapista pitää tilannetta huolestuttavana.”On olemassa riski, että bakteerit siirtyvät siipikarjasta ihmisiin”, hän toteaa tutkimuslaitoksen tiedotteessa.

Tutkijat eivät tiedä, miksi ESBL-bakteerien määrä on kasvanut.

Yhdeksi syyksi epäillään laajavaikutteisen kefalosporiini-nimisen antibiootin käyttöä. Sitä tosin ei ole käytetty Tanskassa siipikarjan lääkinnässä enää vuosikymmeneen. Bakteerien epäillään siirtyneen ulkomailta tuoduista emoista tanskalaisiin lintuihin.

Emoja tuotetaan Euroopassa vain muutamassa laitoksessa. Niissä kefalosporiinia annetaan yleisesti varsinkin vientiin päätyville linnuille, Danmap kertoo.

Tanskalaiset sikatilat luopuivat vuonna 2010 vapaaehtoisesti kefalosporiinin käytöstä. Tämän ansiosta ESBL-bakteerien määrä sianlihanäytteissä on vähentynyt.

Näytteitä otettiin 78 sikaerästä, joista vajaasta neljästä prosentista tavattiin ESBL-bakteereita. Vuonna 2010 vastaava osuus oli 11 prosenttia.

ESBL- ja AmpC-entsyymejä tuottavat bakteerit ovat resistenttejä eli vastustuskykyisiä hyvin monille niin sanotuille beetalaktaamiantibiooteille, jotka ovat ihmisten lääkinnässä tärkein antibioottiryhmä.

Eläimet voivat toimia resistenttien bakteerikantojen ja resistenssigeenien varastoina. Bakteerit voivat levitä ihmisiin esimerkiksi suoran kosketuksen ja elintarvikkeiden välityksellä.

Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen EFSA julkaisi viime vuonna arvion, millainen kansanterveydellinen riski elintarvikkeiden ja tuotantoeläinten laajakirjoisia beetalaktamaaseja tuottavat bakteerit ovat.

Arviossa kerrotaan, että ESBL/AmpC-entsyymejä tuottavat salmonellat ja E. coli -bakteerit ovat maailmanlaajuisesti lisääntyneet eläimissä ja elintarvikkeissa vuodesta 2000 lähtien.

Niitä on tavattu kaikilla tuotantoeläinlajeilla, mutta yleisimpiä ne ovat siipikarjassa ja siipikarjatuotteissa.

MAIJA ALA-SIURUA
http://www.danmap.org/

Pellervo-Instituutin
TULEVAISUUSSEMINAARIT
www.pellervo-instituutti.fi

”Miten uusi ulkomainen toimija näkee viljasektorin tilanteen?
Mitä myllyt ja leipomot odottavat viljaketjulta? Entä kotieläinsektori?”

VILJA-ALAN tulevaisuusseminaari
31.10.2012 UKK-Instituutti, Tampere
Teema: ”Riskienhallinta ja kuluttajien tarpeet”

9.30 Avaus
- Overview on Global Grain Market 2012-2013 – Tools for Risk Management
  Trade Director Henrik Stilund, DLA Group, Tanska
- Importance of Wheat Quality for Milling Industry - Communication to Trade and Growers
  R.& D. Manager Sandro Zanirato, Grandi Molini Italiani Spa
- Mitä kotimainen mylly- ja leipomoteollisuus odottaa viljaketjulta:
  - Case ”Luomu ja terveellisyys erilaistamistekijänä”
    Toimitusjohtaja Harri Jaakkola, Leivon Leipomo Oy
  - Case ”Pro Ruis”
    Pääsihteeri Aino Sipilä, Pro Ruis -yhdistys
  - Case ”Leipomoalan toimintaympäristön muutokset”
    Toimitusjohtaja Timo Valli, Porin Leipä Oy
- The CAP reform and the new market management tools in the EU
  Deputy Director General João Pacheco, EU Commission/DG AGRI
- Finnish views and expectations from the new CAP after 2013
  Valtiosihteeri Risto Artjoki, Maa- ja metsätalousministeriö
- Mitä lihateollisuus odottaa kotimaiselta viljaketjulta?
  Toimitusjohtaja Jouko Lahtinen, A-Tuottajat
- Suorakauppa vilja- ja lihatilojen välillä – case Satapossu Oy
  Toimitusjohtaja Vesa Harjunmaa

15.40 Päätös

Hinta 325 €
+ alv 23 %. Hinta sisältää tarjoilut.
HUOM! Osallistu molempiin seminaareihin – saat toisesta -50 % alennuksen.
Alennus on henkilökohtainen.

Tulkkaus englanti – suomi

”Lihatilojen vaikeudet uhkaavat suomalaista tuotantoa.
Mistä lisäarvoa suomalaiselle lihalle?
Millaista yhteistyötä ala tarvitsee?”

LIHA-ALAN tulevaisuusseminaari
1.11.2012 UKK-Instituutti, Tampere
Teema: ”Liha-alan kilpailu ja yhteistyö”

9.45 Avaus – Ruokaketjun suunta ja yhteistyö
- Ruokaketjun kilpailunäkökulmat
  Erikoistutkija Tom Björkroth, Kilpailuvirasto
- Millä keinoin parempaa tuottajahintaa
  Johtaja Arto Tikkanen, Valio
- Pörssiyrityksen ja suomalaisen lihantuottajan edut
  Toimitusjohtaja Anne Mere, HKScan Suomi Oy
- Sianlihan markkinoinnin haasteet
  Varatoimitusjohtaja Mick Sloyan, BPEX Englanti
- Maatalouspolitiikan muutos ja tuottajien organisoituminen
  Tutkimusjohtaja Perttu Pyykkönen, PTT
- Ruokakeskustelu:
  ”Kuluttaja, kauppa, teollisuus, tuottajat”
  - Johdanto: Toimitusjohtaja Timo Mäki-Ullakko, Pirkanmaan osuuskauppa

Panelistit:
Pääsihteeri Juha Beurling, Kuluttajaliitto
Maatalousekonomisti Kyösti Arovuori, PTT
Toimitusjohtaja Kari Luoto, Päivittäistavarakauppa ry
Varatoimitusjohtaja Jari Leija, Atria Suomi Oy

15.45 Päätös

Molemmat seminaarit pidetään UKK-instituutissa
Kaupinpuistonkatu 1 Tampere. Katso myös www.ukkinstituutti.fi
P-paikat autoille, etäisyys rautatieasemalta vain 3 km

Varaa tarvittava majoitus omatoimisesti, UKK-instituutissa ei ole majoitustiloja.

ILMOITTAUTUMISET SEMINAARIIN VIIMEISTÄÄN 20.10. osoitteessa WWW.PELLERVO-INSTITUUTTI.FI