MAATALOUS

Raakamaidon myynnin helpottaminen vastaa kuluttajien toiveisiin ja on osa hallituksen luomu- ja lähiruuan osuuden kasvattamiseen tähtäävää politiikkaa. **MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERI JARI KOSKINEN (KOK.)**

Tinkimaidon myynti helpottuu

Paljon myyvien tilojen ei enää tarvitse hankkia laitoshyväksyntää, vaan ilmoitus elintarvikehuoneistosta riittää.

Yli 2 500 kiloa raakamaitoa vuodessa myyvien tilojen ei jatkossa enää tarvitse hankkia laitoshyväksyntää, jos maa- ja metsätalousministeriössä valmisteltava asetusehdotus toteutuu tämänhetkisessä muodossaan. Riittää, että tuottaja tekee elintarvikevalvontaviranomaiselle ilmoituksen elintarvikehuoneistosta.

Keskustelu tinkimaidon myyntirajoituksista ryöpsähti valloilleen viime vuoden keväällä, kun kävi ilmi, että säädöksiä tulkitaan eri osissa maata eri tavoin.

Läheskään kaikki tuottajat ja paikallisviranomaiset eivät tienneet, että yli 2 500 kiloa raakamaitoa myyvien pitäisi hakea laitoshyväksyntä. Kun asia nousi julkisuuteen, pelättiin, että tiukat vaatimukset pakottavat monet lopettamaan myynnin.

Helpotuksia asteittain

Viime vuonna säädöksiin tehtiin jo muutama lievennys. Alle 2 500 kiloa raakamaitoa myyvien tilojen ei enää tarvitse tehdä ilmoitusta, vaan toiminta luokitellaan osaksi alkutuotantoa. Lisäksi ilman ilmoitusta sallitaan 2 500 tuoreen ja 2 500 pakastetun ternimaitokilon myynti.

Jatkovalmistelun pohjaksi maa- ja metsätalousministeriö tilasi Elintarviketurvallisuusvirasto Eviralta kartoituksen raakamaidon riskeistä. Selvitys valmistui kesällä.

Nyt siis esitetään, että yli 2 500 kiloa myyvien ei enää tarvitsisi hakea laitoshyväksyntää. Ilmoitus elintarvikehuoneistosta on selvästi kevyempi menettely.

KARI SALONEN

Ahlmanin ammattiopiston maitobaari Tampereella on suosittu tinkimaidon hankintapaikka. Mona Lindberg (vas.) myi viime vuoden keväällä tinkimaitoa Seija Siukolalle.

Riskit hallintaan

Raakamaitoon liittyy aina terveysriskejä. Niitä pyritään hallitsemaan usein eri toimenpitein.

Asetusluonnokseen on tulossa vaatimus karjan terveydentilan seurannasta. On vielä harkinnassa, miten tämä toteutetaan, eläinlääkintöylitarkastaja **Joanna Kurki** kertoo. Siihen saattaa liittyä näytteenottoa eläimistä tai maidosta tai molemmista.

Toinen periaate on, että alkutuotanto ja elintarvikehuoneisto erotetaan toisistaan niin, ettei bakteereita kulkeudu eläintiloista maitoon.

Myytävän maidon oikea säilytys ja tuoreus halutaan varmistaa. Asetukseen saattaa tulla esimerkiksi maininta, että maito on jäähdytettävä 3–6 asteeseen ja luovutettava 1–2 vuorokauden kuluessa lypsystä.

Lisäksi kuluttajalle on annettava selkeä tieto tuotteen ominaisuuksista.

Voimaan ensi vuonna

Tavoitteena on saada asetusmuutokset lausuntokierrokselle tämän syksyn aikana, ministeriön elintarviketurvallisuusjohtaja **Veli-Mikko Niemi** kertoo.

Lausuntojen perusteella säädökset muokataan lopulliseen muotoon ja annetaan tiedoksi EU-komissiolle.

Niemi arvioi, että uudet säädökset tulevat voimaan ensi vuoden aikana.

Vastaus toiveisiin

”Raakamaidon myynnin helpottaminen vastaa kuluttajien toiveisiin ja on osa hallituksen luomu- ja lähiruuan osuuden kasvattamiseen tähtäävää politiikkaa”, maa- ja metsätalousministeri **Jari Koskinen** (kok.) toteaa.

Koskinen otti keskiviikkona vastaan kansalaisryhmän tinkimaitoadressin Helsingissä. Raakamaidon myynnin helpottamista vaativassa adressissa oli yli 1 700 nimeä.

SATU LEHTONEN

KÄSITTELY

Raakamaito, tinkimaito, pastöroitu maito

Raakamaidolla tarkoitetaan kotieläinten maitoa, jota ei ole kuumennettu yli 40 asteen lämpötilaan eikä käsitelty vastaavalla tavalla.
Raakamaidosta ei ole poistettu mitään eikä siihen ole lisätty mitään, sen saa ainoastaan jäähdyttää.
Tinkimaito on perinteinen suomalainen nimitys maitotiloilta suoraan kuluttajan astiaan myytävälle raakamaidolle.
Raakamaidon ja ”kaupan maidon” suurin ero on pastörointi eli lämpökäsittely. Se tappaa pääosan maidossa olevista, ihmisille vaarallisista bakteereista sekä kaikki hiivat ja homeet. Käsittely tuhoaa myös harmittomia bakteereja sekä entsyymejä.
Raakamaidon riskejä ovat ehec-, kampylo-, Listeria monocytogenes- ja salmonella-bakteerit. Raakamaidon säilyttäminen kotikeittiössä pitkään ja liian korkeassa lämpötilassa lisää riskejä.
Tinkimaidon myyntimäärästä ei ole tilastoitua tietoa. Suuntaa antavat maidon suoramyyntikiintiöt. Yli 2 500 kiloa vuodessa myyviä tiloja on niiden mukaan satoja ja yli 10 000 kiloa myyviä parikymmentä.
Tinkimaidon myynti on noin puoli prosenttia maidon kokonaistuotannosta.
Lähde: Evira ja MMM

KOMMENTTI

Maalaisjärki voitti

Maa- ja metsätalousministeriön kaavailut tinkimaidon uusiksi säädöksiksi aiheuttavat helpotuksen huokauksen: nyt on pantu maalaisjärkeä peliin!

On ollut vaikea ymmärtää, miten 2 501 maitokilon myynti vuodessa on niin paljon vaarallisempaa kuin 2 499 kilon, että se vaatii aivan eri mittaluokan investoinnit maidon käsittelytiloihin.

Jatkossa 2 500 kilon ylityksestä selviää huomattavasti aiempaa kevyemmällä byrokratialla.

Ylärajaa myynnille ei aiota asettaa. Hyvä – jos asiat ovat kunnossa, ne kai ovat sitä määrästä riippumatta.

Raakamaidossa on riskinsä, eikä niitä pidä lakaista maton alle. Mutta ei myöskään pidä ylisuojella kuluttajia vaan antaa heille vapaus valita.

Se toteutuu, kun kuluttaja jatkossa saa myyntipaikalta kirjallisen selvityksen ostamansa tuotteen ominaisuuksista. Hänelle kerrotaan myös, ettei raakamaitoa voi säilytellä, miten sattuu ja kuinka kauan hyvänsä.

Voisi sanoa, että raakamaidon myynti on vain pisara meressä. Mutta osalle tiloista se on selviytymisen edellytys ja monelle kuluttajalle sydämen asia. Lisäksi tinkimaidon myynti on mainio tapa lisätä tuottajan ja kuluttajan välistä ymmärrystä.

SATU LEHTONEN