UUTISET

Hevosenlihakohu on lisännyt hevosenlihan kysyntää huomattavasti. **ANTTI RAANOJA, LIHA REM OY**

Kotimaista hevosta mahtuisi lisää lautasille

Suomeen tuodaan vuosittain yli kaksi miljoonaa kiloa hevosenlihaa. Hevosten teurastaminen Suomessa on lisääntynyt, mutta suurin osa jää edelleen ruokaketjun ulkopuolelle.

KARI SALONEN

Liha REM Oy:n teurastamolla Kausalassa paloitellaan hevosenlihaa. Leikkaamassa Pekka Raanoja (vas), Seppo Ahola ja Jyrki Ristkari.

Parhaillaan vellovan hevosenlihakohun tiimellyksessä tahtoo täysin unohtua, että hevosenliha on laadukasta ja vähärasvaista ruokaa. Suomessa kulutetaan vuodessa liki puoli kiloa hevosenlihaa asukasta kohden.

Suomessa on noin 76 000 hevosta, ja niistä poistuu vuosittain noin 4 000 yksilöä. Alle puolet näistä päätyy teuraaksi.

Viime vuonna kotimaista hevosenlihaa tuli markkinoille MT:n laskelmien mukaan yli 400 000 kiloa. Hevosen keskimääräinen ruhopaino on 230 kiloa.

”Hevosille ei ole teuraskeräilyä, vaan niiden omistajien on tuotava ne teurastamolle. Niitä tulee yksi silloin, toinen tällöin”, sanoo **Antti Raanoja** Liha REM Oy:sta Iitin Kausalasta.

”Aiemmin ongelmana oli myös se, että teurastettavaksi sovittuja hevosia ei toimitettu paikalle, mutta nyt tästä ongelmasta on päästy. Puhelimessa sovittu teurastaminen on sama asia kuin sovittu hevoskauppa.”

Yritys on yksi Suomen 13:sta teurastamosta, jotka ottavat vastaan hevosia. Pelkästään hevosiin erikoistuneita teurastamoja ei ole.

Vuonna 2012 Liha REM Oy teurasti 244 hevosta, parhaina viikkoina jopa 12.

”Sijaintimme valtatie 12 varrella aktiivisella hevosalueella on etu. Kun seudun edellinen hevosia teurastanut yritys lopetti, oli hevosteurastamolle tilausta. Olemme löytäneet hyvät markkinat, ja hevonen on tärkeä liiketoiminnallemme”, jatkaa Raanoja.

Paistit ja fileet lähtevät teurastamosta ravintoloille, suoramyyntipisteisiin sekä kauppaketjuille. Jonkin verran lihaa menee myös jalostamoille. Jäljelle jäävästä lihasta tehdään ruokaa lemmikeille.

”Hevosenlihakohu on lisännyt hevosenlihan kysyntää huomattavasti”, naurahtaa Raanoja.

> »Perussyy siihen, ettei hevosen teurastamista ja lihan käyttöä edistäviä projekteja ole käynnissä enempää, lienee raha.«
> **SUVI LOUHELAINEN**

Hevosenlihan tuonti yli kaksi miljoonaa kiloa

Kotimaisen tuotannon lisäksi Suomeen tuotiin tullin mukaan vuonna 2012 peräti 2,1 miljoonaa kiloa hevosenlihaa.

Näistä noin 1,4 miljoonaa kiloa tuotiin Pohjois- ja Etelä-Amerikasta. Suomesta myös vietiin ulkomaille 8 700 kiloa hevosenlihaa.

Suomea suurempia hevosenlihan tuojia Euroopassa ovat vain Italia, Ranska, Belgia, Hollanti ja Bulgaria.

Euroopan suurin lihan vientimaa on Belgia, josta vuonna 2012 lähti maailmalle yli 22 miljoonaa kiloa hevosenlihaa.

Suomessa vähittäiskaupat ottaisivat myyntiin enemmänkin kotimaista hevosenlihaa. Suurimpana ongelmana on lihan saatavuus, sillä hevosia teurastetaan epäsäännöllisesti, eniten laidunkauden päättyessä syksyllä.

Hevosen omistajan lihasta saama matala hinta ja pitkät kuljetusmatkat ovat syynä hevosten vähäiseen teurastusmäärään.

Vuonna 2007 maa- ja metsätalousministeriö asetti tavoitteeksi, että vuoteen 2010 mennessä koko maassa olisi mahdollista teurastaa hevosia kohtuullisen kuljetusmatkan päässä.

Tämä ei ole toteutunut, vaan teurastamot ovat edelleen hajallaan eri osissa maata.

Projekteilla vauhtia teurastukseen

Itä-Suomessa toteutettiin vuonna 2008 elykeskuksen rahoituksella projekti, jossa hevosjalostusliittojen kanssa yhteistyössä kuljetettiin hevosia ilmaiseksi teurastamoille.

”Viiden kuukauden aikana kuljetettiin 150 hevosta, ja kaikki osapuolet olivat tyytyväisiä. Vanhojen ja sairaiden eläinten tilalle saatiin nuoria ja terveitä”, kertoo Suomen hevostietokeskuksen toiminnanjohtaja **Minna-Liisa Heiskanen**.

”Vastaavilla paikallisilla projekteilla voitaisiin nopeasti saada tuotettua tarpeeksi lihaa, jotta ainakin osa ulkomailta tuotavasta lihasta voitaisiin korvata kotimaisella”, Heiskanen toteaa.

Myös Suomen Hippos on osallistunut hevosenlihan markkinointiin projekteilla. Vuonna 2009 julkaistiin reseptikirja Herkullista hevosenlihasta, josta tuli erittäin suosittu. Kaupat ja hevosenlihan jälleenmyyjät kyselivät reseptejä, ja kirjanen on edelleen ladattavissa Hippoksen nettisivuilta.

”Perussyy siihen, ettei hevosen teurastamista ja lihan käyttöä edistäviä projekteja ole käynnissä enempää, lienee raha”, sanoo Suomen Hippoksen kehityspäällikkö **Suvi Louhelainen**.

”Olemme kuitenkin menossa hyvään suuntaan. Vuonna 2012 teurastettiin 1800 hevosta.”

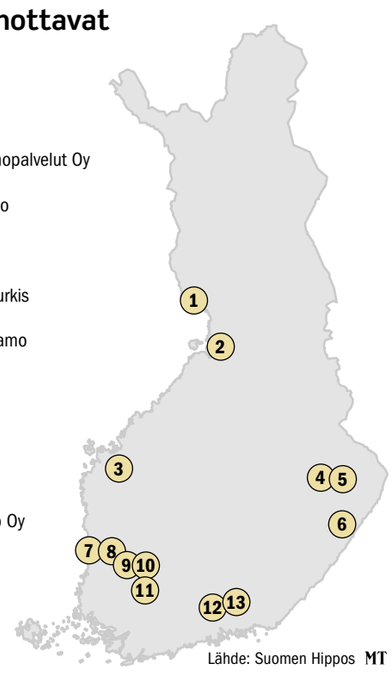
”Teurastamisesta on tiedotettava hevosalan toimijoille osana normaalia toimintaa. On myös pidettävä huoli, että muutkin hevosen lopetustavat ovat mahdollisia. Ei saa syyllistää hevosenomistajia, jotka eivät halua teurastaa hevostaan”, toteaa Louhelainen.

SATU PITKÄNEN

Hevosenruhoja Liha REM Oy:n kylmävarastossa esittelee Antti Raanoja.

Hevosia vastaanottavat teurastomot

1. **Kemi** Rönkä Oy
2. **Oulu** Oulunseudun Teurastamopalvelut Oy
3. **Isokyrö** Hahtolan Kotiteurastamo
4. **Polvijärvi** Polvijärven liha-aitta
5. **Kontiolahti** Tmi Kontiolahden Tukuturkis
6. **Kitee** Koivikon Opetusteurastamo
7. **Pori** T:mi Jarmo Vuorenmaa
8. **Lavia** Tourun tilateurastamo
9. **Sastamala** Liha Hietanen Oy
10. **Sastamala** Sastamalan Teurastamo Oy
11. **Urjala** Paijan Tilateurastamo
12. **Orimattila** Vainion Teurastamo Oy
13. **Iitti, Kausala** Liha REM Oy



Lähde: Suomen Hippos MT

Suomessa hevosia vastaanottavat teurastamot ovat jakautuneet epätasaisesti.

Suomalaisesta lihasta pulaa

Kyselykierros pääkaupunkiseudulla osoittaa, että kuluttajan saattaa olla vaikeaa löytää kotimaista hevosenlihaa.

Stockmannin tuoteryhmäpäällikkö **Teuvo Koivisto** kertoo, että heillä on myynnissä vain tuoreena Meksikosta tuotua hevosen sisäfiletä.

”Hevosenlihaa menee tasaisesti. Kotimaista lihaa ei ole tarjolla, ja hinnaltaan hevonen on nautaa edullisempi.”

Helsingissä ainakin Cantina West -ravintolassa on hevosenlihaa à la carte -ruokalistalla. Lihan toimittaa lihatukku Veijo Votkin Oy.

”Kotimainen hevosenlihamme tulee Orimattilasta Vainion teurastamosta. Leikattu liha on lähes sataprosenttisesti kotimaista”, sanoo **Veijo Votkin**, hevosmies itsekin.

”Sisäfilestä noin puolet ja sisäpaistista yli 70 prosenttia tulee Meksikosta, ja satunnaisesti muualta. Tiettyjä osia ei saada tarpeeksi kotimaasta. Jos hevosia teurastettaisiin Suomessa enemmän, tuonnin voisi lähes lopettaa”, uskoo Votkin.

Reinin lihan hallimyymälässä hevosenlihaa ei ollut vierailupäivänä tarjolla. Omistaja **Pirjo Passisen** mukaan lihaa menisi enemmän kuin sitä saadaan. Myyntiin tulee ainoastaan kotimaista hevosenlihaa.

”Myymme lähinnä fileetä ja sisäpaistia, sillä asiakkaat eivät osaa laittaa muunlaista hevosenlihaa”.

Hevosenliha on Reinin lihassa lähes puolet halvempaa kuin nauta. Viime viikonloppuna hevosenlihaa saatiin myyntiin, ja Passisen mukaan kohusta huolimatta ihmiset ostivat sitä innolla.

”Jotta saataisiin luotua markkinoita uusille tuotteille kuten hevosen jauheliha, tarvitaan valtakunnallinen kampanja ja säännöllinen saatavuus.”

Varmimmin tuoretta, kotimaista hevosenlihaa saakin teurastamojen yhteydessä olevista suoramyymälöistä.

SATU PITKÄNEN

Poutun nautakebabista löytyi hevosenlihaa

Naudanlihasta valmistetuiksi ilmoitetuista, Suomessa valmistetuista tuotteista on löytynyt hevosenlihaa. Elintarvikeyhtiö Pouttu veti eilen torstaina pois kaupoista sekä omalla merkillään valmistettuja kebablastuja että kebabeja sekä Pirkka-merkillä myytäviä kebablastuja.

Tuoteselosteisiin sisältymätöntä hevosenlihaa on löydetty myös Vaasan Oy Food Servicen ja SeaGood Oy Fort Delin tuotteista, kertoo Elintarviketurvallisuusvirasto Evira.

Poutun toimitusjohtajan **Pekka Kososen** mukaan hevosenlihaa on päätynyt kebabtuotteisiin virheellisen reseptin käytön takia. Yhtiö käyttää hevosenlihaa muutamissa muissa tuotteissaan.

Poutun käyttämä hevosenliha on peräisin Brasiliasta ja Kanadasta.

Pirkka-tuotemerkin haltija Ruokakesko on toistaiseksi keskeyttänyt kaikkien Pirkka-lihajalosteiden toimitukset Poutulta.

Suomesta on aiemmin löytynyt ainakin hampurilaisia ja lihasäilykkeitä, jotka ovat sisältäneet hevosta ilman, että asiasta olisi mainittu tuoteselosteessa.

SATU PITKÄNEN