

MAATALOUS

Kaupan pitäisi tulla mukaan pohtimaan, mikä arvo gm-vapaudella on ja ovatko kuluttajat valmiita maksamaan siitä. KAUPALLINEN JOHTAJA RISTO UUSITALO, FINNPROTEIN

Uudenkaupungin soijatehtaan tärkein asiakas on norjalainen lohi

Tehdas käyttää vain geenimuuntelematonta soijaa. Ensimmäinen soijalaiva saapuu Brasiliasta heinäkuun loppupuoliskolla.

Finnproteinin soijatehdas Uudessaakaupungissa on jo päällepäin valmis, mutta sähkö- ja putkiasennukset jatkuvat. Parhaana päivänä tontilla on häärinyt 200 työmiestä, nyt enää toista sataa.

Tuotanto alkaa syyskuussa, mutta ensimmäinen soijalaiva saapuu tehtaan satamaan jo heinäkuun loppupuolella.

Tehtaan tärkein asiakas ei yllättäen ole suomalainen sika vaan norjalainen lohi, kaupallinen johtaja **Risto Uusitalo** kertoo.

Lohia ruokittiin ennen kalajauholla, mutta sen hinta on kalakantojen huvetessa noussut ja kasvatuslohista on tullut pitkälti kasvissyöjiä.

Norjan markkinat määräävät myös sen, että Uudessaakaupungissa käytetään yksinomaan perinteistä, ei-gm-soijaa. Muuntogeenistä soijaa ei Norjan elintarvikeketjuun haluta.

Tehtaan piti ensin nousta Venäjälle

Tehtaan ei ensin pitänyt nousta Uuteenkaupunkiin vaan Moskovan lähistölle.

Venäjälle tehdasta olivat

puuhanneet paikalliset sijoittajat, joiden rahoittajaksi oli suostunut Renaissance Group, Finnproteinin suurin osakas.

2008 alkanut talouskriisi pani suunnitelmat jäihin, sijoittajat vetäytyivät ja Renaissance Group lähti hakemaan sopivampaa paikkaa tehtaalle EU-alueelta.

Viron Sillamäe oli vahva ehdokas, mutta loppumetreillä Uusikaupunki voitti.

Nyt menossa on 120 miljoonan euron investointi. Ensi vuoden liikevaihtotavoite on 200 miljoonaa.

Laajennusta suunnitellaan jo, vuodelle 2017.

Iso muutos Suomen rehumaarkkina

Tehdas käyttää alkuvuosina 230 miljoonaa kiloa soijapapua vuodessa.

Katteen kannalta tärkein tuote on soijakonsentraatti, jota syntyy 57 000 tonnia vuodessa. Lohenrehujen lisäksi sitä käytetään muun muassa pikkuporsaiden rehuissa. Tuotteen valkuaispitoisuus on noin 65 prosenttia.

Määrällisesti eniten, 90 000 tonnia vuodessa, syntyy soija-



SAMI KUNVIK

Ulkoapäin tehdas on jo valmis.

rouhetta. Sitä käytetään muun muassa sika- ja siipikarjarehuissa.

Tehtaan tuottama määrä vastaa 60:tä prosenttia Suomen tämänhetkisestä soijarouheen rehukäytöstä.

”Kun Finnproteinin aloittaa syyskuussa, muutamme Suomen rehumaarkkinaa tavalla tai toisella”, Uusitalo sanoo.

Ensimmäiset soijarouhetar-

joukset kotimaiselle rehuteollisuudelle tehtiin viime viikolla.

Finnproteinin soijarouheelle olisi hyvät markkinat Ruotsisakin, missä rehuissa ei sallita gm-soijaa. ”Mutta miksi voisimme laadukkaat tuotteemme naapurin?”

Elintarvikeketju vapaaksi gm-soijasta?

Suurimmat rehunvalmistajat,

Suomen Rehu ja Raisio, ovat ilmoittaneet ottavansa gm-soijan käyttöön tänä keväänä.

Uusitalo uskoo, että ne voivat palata takaisin muuntelemattomaan raaka-aineeseen.

Hänen mielestään gm-vapaus olisi suomalaiselle elintarvikeketjulle valtti, jota kannattaisi vaalia.

Gm-soijaan verrattuna perinteisen soijan lisäkustannus on

3–5 senttiä rehukilolta, Uusitalo kertoo.

Kaupan hyllyssä olevan lihakilon hintaan se tuo 10–15 senttiä lisää. ”Ei suuri summa, mutta tiukassa tilanteessa olevat kotieläintilat ja elintarviketeollisuus eivät voi lisäkustannusta kantaa.”

Uusitalo perää kauppaa mukaan pohtimaan, mikä arvo gm-vapaudella on ja ovatko kuluttajat valmiita maksamaan siitä.

Soijapapu käytetään kokonaan

Tehtaan muita tuotteita ovat soijaöljy, melassi, lesitiini ja pavun kuori. Pavusta ei jää tah-teeksi mitään.

Öljyä kotimaan markkinat eivät vedä, joten sitä joudutaan viemään Pohjois-Eurooppaan.

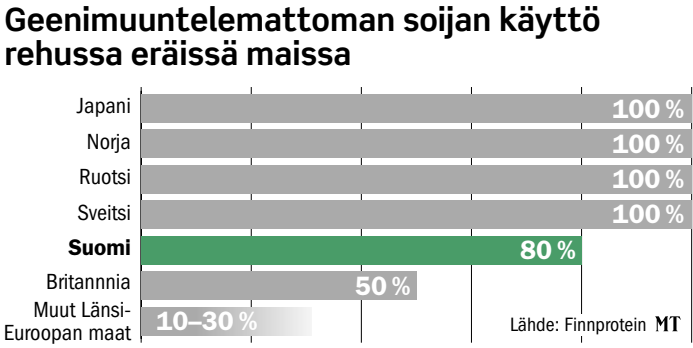
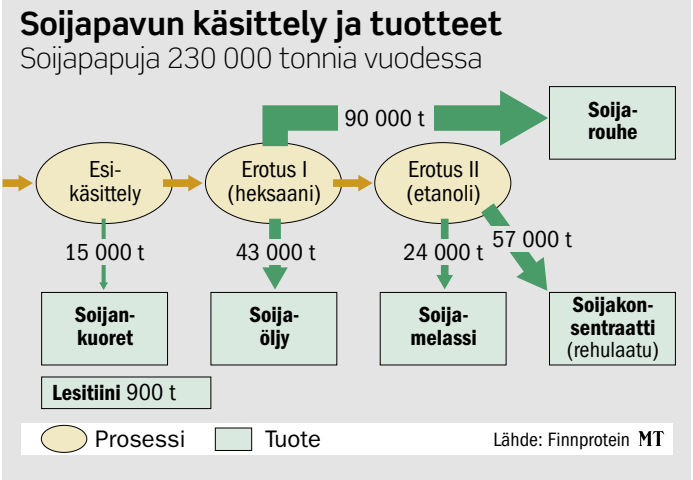
Melassi menee rehuteollisuuteen.

Yllättäen myös kuorille on kysyntää. Ne menevät kuidun lähteeksi nautanrehuihin.

Lesitiiniä käytetään elintarviketeollisuudessa esimerkiksi emulgointiaineena. Sitä löytyy suklaista, makeisista ja leipomotuotteista.

Suunnitelmissa on laajenuksen jälkeen tuottaa muitakin elintarviketeollisuuden kaipaamia tuotteita, muun muassa soijaisolaattia, jonka valkuaispitoisuus on 85–90 prosenttia.

SATU LEHTONEN



YRITYS

Finnproteinin - Pohjois-Euroopan suurin jalostaja

60 prosenttia yhtiöstä omistaa Renaissance Group, jonka pääomistaja on uusi-seelantilainen Stephen Jennings.

Kotimainen omistusosuus 40 prosenttia. Suurimmat sijoittajat eläkevakutusyhtiöt Etera ja Varma, lisäksi Pontos Oy ja Teollisuussijoitus **Rahoittajat** Nordea, Pohjola ja Finnvera.

Pohjois-Euroopan suurin erikoistunut soijan jalostaja. **Tehtaille tulee** noin 65 työntekijää.

Tekee yhteistyötä WWF:n kanssa.

Geenimuuntelematonta soijaa täytyi lähteä hakemaan Brasiliasta

Tänä vuonna arviolta jo 90 prosenttia maailmassa tuotetusta soijasta on muuntogeenistä eli gm-soijaa.

Silti perinteistä, muuntelematonta soijaa tuotetaan sitäkin vielä valtavia määriä. Sitä ei kuitenkaan ole helppo löytää.

”Isot soijatoimijat pyrkivät suureen liikevaihtoon, ja se syntyy suurista määristä. Perinteinen soija alkaa olla niille näpertelyä, joka ei kiinnosta”, Finnproteinin kaupallinen johtaja **Risto Uusitalo** kertoo.

Niinpä Finnproteinin välikään ei löytänyt tarvitsemaansa raaka-ainetta pyytämällä tarjouksia keskieurooppalaisilta toimijoilta. Oli mentävä sinne, missä soija kasvaa.

Brasilia ja Kiina ovat suurista soijantuottajamaista ainoat, joista geenimuuntelematonta soijaa vielä löytyy suuria määriä. Argentiina ja USA ovat käy-

tännössä siirtyneet gm-soijaan.

Finnproteinin yhteistyökumppaniksi löytyi Brasiliasta Multigrain-niminen yritys.

”Nyt meillä on suorat kontaktit tuottajiin, joten tiedämme tarkkaan, miten ja millaisissa oloissa soija tuotetaan”, Uusitalo kertoo.

Multigrainin viljelmät ovat Bahian osavaltiossa, kaukana uhanalaisesta sademetsäalueesta.

Soija on paitsi muunteleamatonta ja jäljitettävää, myös vastuullisesti tuotettua.

Tämän vuoden sadolle ei vielä saatu vastuullisen tuotannon sertifikaattia. Pavut oli ehditty kylvää ennen Finnproteinin kanssa tehtyä sopimusta, eikä siemenen alkuperästä ollut dokumentteja.

Ensi vuodesta lähtien sato on joko RTRS- tai ProTerra-sertifioitua, Uusitalo lupaa.



FINNPROTEIN

Laivalla suoraan Suomeen

Soijapavut ajateltiin ensin kuljettaa suurilla laivoilla Pohjois-Eurooppaan, esimerkiksi johonkin Hollannin satamasta, ja sieltä pienemmillä laivoilla Suomeen.

Kuljetus suoraan Brasiliasta Suomeen osoittautui kuitenkin halvemmaksi.

Uudenkaupungin Hepokarin satamaan pääsevät vain pienehköt, enintään 11 000 tonnin laivat. Isommat ohjataan Poriin, mistä soijapapu kuljetetaan perille rekoilla.

SATU LEHTONEN

Finnproteinin talousjohtaja Jukka Kervinen (vas.) ja kaupallinen johtaja Risto Uusitalo brasilialaisella soijapellolla helmikuun lopulla. Peltö puitiin huhtikuussa.



»Perinteinen soija alkaa olla alan isoille toimijoille näpertelyä, joka ei kiinnosta.«

RISTO UUSITALO

SERTIFIKAATIT

Vastuullista tuotantoa

Round Table of Sustainable Soy (RTRS) on yksi soijan-tuotannon standardeista. **Se on soijan** viljelijöiden, jalostajien, ostajien sekä ympäristöjärjestöjen yhdessä kehittämä ja hallinnoima organisaatio.

Kestävän soijan tuotannon kriteerinä on muun muassa ehto, ettei soijapeltö ole sademetsästä tai muulta luonnon kannalta erityisen arvokkaalta alalta raivattua ja että moni-

muotoisuus- ja suoja-aluevaatimuksia noudatetaan. **RTRS-standardi sisältää** määräyksiä myös työvoiman ja alkuperäisväestön asianmukaisesta kohtelusta ja torjunta-aineiden käytöstä.

RTRS-sertifioitu soija voi olla sekä muuntogeenistä että muunteleamatonta.

ProTerra on periaatteiltaan samansuuntainen, mutta se ei salli gm-soijaa.

www.maaseuduntulevaisuus.fi

Viherrehu-teema 8.5.2013

Painosmäärä 86 000 kpl

VIHERREHU

-teemanumero

Numero ilmestyy 8.5.

Aineistopäivä 3.5.

Hyödynnä mahtava lukijamäärä 323 000! (KMT 2012)

Aiheena mm.:

- ▶ Nurmisiementuotanto ja merkitys nurmen biomassatuotantoon
- ▶ Nurmien rikkatorjunta
- ▶ Hernesäilörehun käyttö suomalaisilla kotieläintiloilla
- ▶ Oma korjuukalusto vs. urakointi - kahden tilan vertailu
- ▶ Nurmen ja maidon tulosseminaarin antia

Soita heti 020 413 2321 ja varaa ilmoitustilaa!

Aineistopäivä 3.5.

Aineistot sähköpostilla:
ilmoitus@maaseuduntulevaisuus.fi

MAASEUDUN TULEVAISUUS

Suomen 2. luetuin päivälehti

Lukijamäärä 323 000 (KMT 2012)
Levikkä 81 774 (1.1.2012)

Kotimainen härkäpapu korvaa soijaa sioilla

Härkäpavulla voi korvata soijaa sikojen ruokinnassa ja monipuolistaa tilan viljelykiertoa.

Parikkalalainen **Janne Kainulainen** on korvannut yhdistelmäsiikalassaan soijan käyttöä härkäpavulla kaksi vuotta.

Vieroitetuille porsaille ja imettäville emakoille ruokinnassa täytyy käyttää myös hieman soijaa, mutta muuten tuontisoijan käytöstä on pystytty tilalla luopumaan.

Soijaa alemman valkuaispitoisuuden vuoksi härkäpapua joutuu sikojen ruokinnassa käyttämään enemmän kuin soijaa, mutta härkäpapu on huomattavasti soijaa halvempaa.

Kainulainen sanoo kahden vuoden härkäpavun käytön osoittaneen, ettei ruokinta ainakaan huonompaan suuntaan härkäpavulla mene.

Hän toteaa lihan olevan punaisempaa härkäpapuruoikinnan ansiosta.

Naapurit mukaan

Kainulainen viljelee härkäpapua omilla pelloillaan ja on lisäksi saanut myös naapuritiloja viljelemään papua sopimuksella sioilleen. Tulevalle kesälle hänellä on viljelysopimukset neljän tilan kanssa.

Kainulainen toteaa härkäpavun olevan erinomainen lisäys sika- ja viljatilojen viljelykiertoon.

”Sikatiloilla nurmi puuttuu viljelykierrasta, jolloin ilman härkäpapua viljely olisi yksipuolisesti vain viljaa.”

Härkäpapu sitoo tyypeä maaperään ja on hyvä esikasvi.

Kainulainen kertoo kylväneensä syysvehnää härkäpavun

perään ja saaneensa tällöin yhden parhaimmista vehnäsa-doistaan.

Lajikkeena Kainulaisella on Kontu-härkäpapu. Lajike polveutuu Parikkalan seudun vanhoista maatispavuista.

Kainulainen suosii paikallista rehuntuotantoa myös hankkimalla rypsi-puristeiden paikallisetta puristajalta.

TUURE KIVIRANTA



NIKO NYRHHINEN



Kiinnostus härkäpapuun on kasvussa. Ennen perunan tuloa se oli Suomessa tärkeä ravintokasvi.

Janne Kainulainen sekoittaa rehut itse tilallaan.