UUTISET

Munax tyytyväinen ulkokananmunien menekkiin

Laitilalaisessa Munaxissa ollaan tyytyväisiä ulkokanojen munien ensimmäisiin myyntikuukausiin. Suomen ensimmäiset ulkokanojen munat tulivat kauppoihin helmikuun alussa.

”Myynti on lähtenyt käyntiin ihan hyvin. Toki on vielä paljon ihmisiä, jotka eivät ole tietoisia tästä uudesta free range -tuotantomuodosta”, kertoo Munaxin markkinointi- ja viestintäpäällikkö **Lisa Savola**.

Myynti aloitettiin 20 suurimmassa Prismassa. Nyt myyntiä on laajennettu. Ulkokananmunia on saanut myös Keskon ruokakaupoista syyskuun alusta lähtien.

Kuluttajilta saatu palaute on ollut Savolan mukaan ”todella positiivista”. Erityisesti sitä on tullut tuotantoeläinten hyvinvointiin kriittisesti suhtautuvilta ihmisiltä.

”Olisi hienoa, jos entistä useampi kuluttaja tietäisi tuotteesta ja voisi tehdä omat valintansa sen perusteella.”

Helmikuussa kauppoihin tulleet munat oli tuotettu Munaxin ensimmäisellä ulkokanatilalla, Vaahteramäen tilalla Somerolla. Keväällä tuotanto alkoi myös **Heikki Tuomisen** omistamalla Peltoniemen tilalla, joka sijaitsee myös Somerolla.

”Tilalla on 13 000 free range -kanaa.”

Ulkoilulla on vaikutusta munien laatuun. Ulkokanat syövät paljon ruohoa, ja sen ansiosta munien keltuainen on raikkaan keltainen, Savola kertoo. Tätä on käytetty hyväksi myös markkinoinnissa.

”Olemme muistuttaneet, että jos haluaa näyttäviä kananmunanpuolikkaita tarjoiluun, nämä ovat oiva tuote siihen.”

JUHANI REKU

Pro Animalia -palkinnot jaettiin

Eläinsuojeluliitto Animalia myönsi tämänvuotiset Pro Animalia -palkinnot Turkistarhaton Suomi -kansalaisaloitetta puoltaneille kansanedustajille sekä Docventuresin **Tuomas Milonoffille** ja **Riku Rantalalle**.

Turkistarhaton Suomi -aloitetta tuki eduskunnan äänestyksessä 36 kansanedustajaa eri puolueista.

Mediapersoonat Milonoff ja Rantala käynnistivät Lihaton lokakuu -kampanjan ja ovat projekteissaan ottaneet kantaa muun muassa eläinten tehotuotantoon.

MT

Lautasilla on entistä enemmän rasvaa ja vähemmän ruisleipää

Finravinto-tutkimuksen mukaan lähes 40 vuotta jatkunut rasvan syönnin lasku on kääntynyt nousuun. Vastaavasti hiilihydraattien käyttö on vähentynyt, mikä on vähentänyt varsinkin ruisleivän suosiota.

Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen THL:n Finravinto 2012 -tutkimuksen mukaan rasvan käytön nousu johtuu ennen kaikkea kovien rasvojen käytön kasvusta, mutta myös pehmeiden rasvojen käyttö on kasvanut.

Työikäiset saavat kovasta rasvasta 15 prosenttia ja ikääntyneet 14 prosenttia kokonaisenergiasta. Suositus on 10 prosenttia.

Pehmeiden rasvojen saanti on lisääntynyt ja on nyt suositusten mukaista. Näitä rasvoja saadaan erityisesti öljyistä, pehmeistä levitteistä ja kalasta.

KIMMO HAIMI

Suomalaiset syövät ruisleipää reilusti vähemmän kuin viisi vuotta sitten. Rasvaa kuluu sen sijaan entistä enemmän, erityisesti voita ja muita kovia rasvoja.

Huoli kolesterolista

Kova rasva nostaa veren kolesterolitasoa. Kolesterolitason nousu on havaittu Finriski 2012 -tutkimuksessa mitatuissa seerumin kohonneissa rasva-arvoissa.

”Tulokset vahvistavat arviota siitä, että huolet suomalaisten kolesterolin ja verenpaineen osalta todella liittyvät kovan rasvan ja suolan saannin lisääntymiseen”, sanoo ylijohtaja **Erkki Vartiainen** THL:stä.

Vartiainen huomauttaa, että työikäisten sydäntautikuolleisuus on 1970-luvulta lähtien vähentynyt peräti 80 prosenttia. ”On vähennetty riskitekijöitä. Kolesterolitason ja ruokavalion muutos selittää noin puolet.”

Kolesterolilla on edelleen suuri merkitys. ”Miten jatkossa käy, jää nähtäväksi lähivuosina”, Vartiainen sanoo.

Suolaa miehet saivat nyt tutkimuksessa 8,9 grammaa vuorokaudessa ja naiset 6,5 grammaa, kun suositus on enintään 6 grammaa vuorokaudessa.

Ruisleivän kulutus laskussa

Hiilihydraattien saanti on vähentynyt huomattavasti edelliseen, viiden vuoden takaiseen tutkimukseen verrattuna, mutta sokerin saanti on pysynyt ennallaan.

Hiilihydraattien saantiin on vaikuttanut muun muassa viljavalmisteiden sekä perunan käytön väheneminen.

Erityisen paljon on vähentynyt ruisleivän käyttö. Kun miehet Finriski 2007 -tutkimuksen mukaan söivät ruisleipää 105 grammaa vuorokaudessa, nyt kulutus oli 75 grammaa. Vastaavasti naisilla kulutus on alentunut 67 grammasta nykyiseen 54 grammaan vuorokaudessa.

”Hiilihydraattien saannin väheneminen näyttää kohdistuneen runsaasti kuitua sisältäviin ruokiin kuten ruisleipään eikä sokeriin, mikä ei ole suotuisaa kokonaisravitsemuksen kannalta”, toteaa Vartiainen.

Ruokavaliossa tulisi kiinnittää huomiota erityisesti hiilihydraattien laatuun. Kuitupitoisia täysjyvätuotteita, kasviksia, juureksia ja marjoja tulisi syödä nykyistä enemmän ja sokeria taas vähemmän. Nyt sekä miehet että naiset saavat kuitua alle suositusten.

”Meillä on varaa lisätä täysjyväviljavalmisteiden käyttöä. Rukiissa ja kaurassa on paljon kehityspotentiaalia”, sanoo professori **Matti Uusitupa** Itä-Suomen yliopistosta.

Energia pääosin kolmesta ryhmästä

Erikoistutkija **Susanna Raulio** THL:stä kertoo, että suomalaiset syövät keskimäärin kuusi kertaa päivässä.

”Lähes 40 prosenttia päivittäisestä energiasta saadaan välipaloista, juomista tai iltapalasta”, Raulio huomauttaa.

”Pääosin energia saadaan viljavalmisteista, liharuuista ja maitovalmisteista”, sanoo Raulio.

Maitovalmisteita, kalaa, kasviksia, hedelmiä ja marjoja syödään enemmän kuin viisi vuotta sitten, samoin liharuokia.

Proteiineja suomalaiset saavat nyt suositusten mukaisesti.

Useimpia vitamiineja ja kivennäisaineita saadaan ruuasta riittävästi. Ainoastaan folaatin saanti ja naisilla raudan saanti on liian vähäistä. Folaatin tärkeitä lähteitä ovat ruisleipä, kasvikset, hedelmät ja marjat sekä maitovalmisteet.

> Meillä on varaa lisätä täysjyväviljavalmisteiden käyttöä. Rukiissa ja kaurassa on paljon kehityspotentiaalia.«
>
> MATTI UUSITUPA

D-vitamiinin saanti on lisääntynyt ja miehet saavat sitä riittävästi. Naisilla saanti alittaa hieman suositellun tason, mutta D-vitamiinivalmisteen käyttö nostaa saannin riittäväksi.

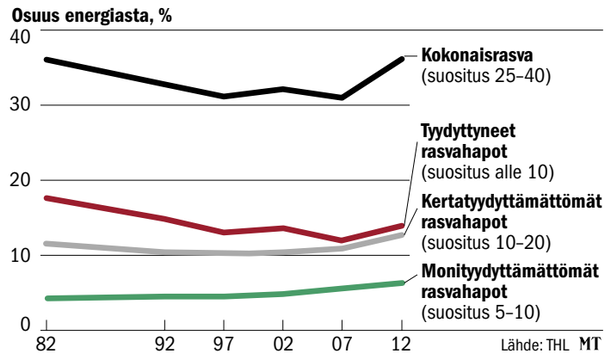
Finravinto 2012 antaa kuvaa siitä, miten suomalaiset syövät. Ravitsemussuositukset puolestaan voivat pohjautua vain tutkittuun tietoon, muistuttaa THL:n pääjohtaja **Pekka Puska**.

”Meillä on kova tieteellinen pohja siitä, mikä ruokavalio ehkäisee tauteja. On tärkeää vahvistaa terveellisiä vaihtoehtoja sekä kansalaisten omissa valinnoissa että elintarviketeollisuudessa ja julkisessa päätöksenteossa”, sanoo Puska.

Finravinto 2012 -tutkimuksen ensimmäisiä tuloksia esiteltiin perjantaina THL:n Ravitsemus Suomessa -seminaarissa. Tutkimus on osa THL:n Finriski-tutkimusta. Ravintohaastattelulla selvitettiin yli 2 000 aikuisen ruokavalio.

MAIKKI KULMALA

Rasvan ja rasvahappojen osuus työikäisten naisten ravinnon kokonaisenergiasta



MTK:n nautajaosto: Suomalainen naudanliha terveellistä

Tuottajajärjestö MTK:n nautajaosto kritisoi uusia pohjoismaisia ravintosuosituksia, joissa kehotetaan vähentämään punaisen lihan syömistä. Tarkkoja grammamääriä suositukset eivät anna, mutta niissä varoitetaan liiallissta kulutuksesta.

”Näyttää siltä, että ravintosuosituksia on ohjannut asenteellinen ympäristö- ja ilmastopolitiikka, jolla ei pitäisi olla tekemistä ravintosuositusten kanssa”, jaosto katsoo.

Jaosto toteaa, että naudanliha sisältää runsaasti proteiineja, rautaa ja vitamiineja ja että kotimainen naudanliha on nykyään vähärasvaista ja terveellistä.

Naudanlihaa arvostellaan sen vesi- ja hiilijalanjäljestä. Jaosto muistuttaa, että Suomessa ei vedestä ole puutetta.

”Myöskään hiilijalanjälki ei ole suuri, sillä suomalainen nauta kasvatetaan nopeasti verrattuna esimerkiksi brasilialaiseen nautaan, jonka hiilijalanjälki saattaa olla kymmenkertainen.”

Jaoston mukaan Suomen eloperäisillä mailla nurmenviljely on ympäristön ja hiilidioksidipäästöjen kannalta paras vaihtoehto.

”Ilman nautoja nurmiviljely loppuisi, päästöt kasvaisivat ja luonnon monimuotoisuus kärsisi.”

Suomalainen naudanlihantuotanto kestää kansainvälisen vertailun myös eläinten kohtelussa ja ruokinnassa, jaosto toteaa.

MT

”Virkamies on suoramyynnin suurin este”

Virheiden pelko ajaa viranomaiset tekemään lainsäädännöstä pilkuntarkkoja tulkintoja, jotka vaikeuttavat kohtuuttomasti maaseudun pienten elintarvikeyrittäjien toimintaa. Näin pohti kokoomuksen kansanedustaja **Markku Eestilä** Luomuliiton järjestämässä suoramyyntiä koskevassa paneelikeskustelussa Helsingissä torstaina.

”Ei tarvitse kuin katsoa sanomalehtiä. Suomessa mässäillään virheillä. Ei ihme, että virkamiehet tekevät kaikkensa välttääkseen niitä.”

Lain tulkinnat vaihtelevat maittain

Tiukat kansalliset tulkinnat ovat puolestaan johtaneet siihen, että sama EU-lainsäädäntö näyttää muissa jäsenmaissa hyvinkin erilaiselta, arvioi kansanedustaja **Jari Leppä** (kesk.).

Esimerkiksi eläimen lopettaminen, teurastus ja paloittelu pitää tehdä EU-säädösten mukaan eri tiloissa. Tarvitaan siis kolme erillistä huonetta, Eestilä huomautti.

”Ruotsissa tämä on tulkittu niin, että ajallinen ero riittää. Kun toimenpiteet tehdään eri aikaan, ne voidaan hoitaa samassa tilassa.”

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran jaostopäällikön **Pirjo Korpela** kiisti Eestilän tulkinnan Suomen kireämmästä tulkinnasta.

”Myös Suomessa ajallinen ero riittää.”

Lain ajatus saattaa muuttua matkalla tilalle

Eduskunnan maa- ja metsätalousvaliokunnan puheenjohtajana toimiva Leppä muistutti paneelissa, että kansanedustajien tavoitteena on työssään säätää mahdollisimman hyviä lakeja.

Lainsäätäjän ja maatilan välissä on kuitenkin moniportainen hallinto.

”Miten laki näkyy käytännössä tilatasolla? Voi olla, että käytännössä tulkinta on jotain aivan muuta kuin lainsäätäjä on tarkoittanut.”

Sekä Leppä että Eestilä pitivät ongelmana myös Suomen erittäin runsasta lainsäädäntöä.

”Heti jos jossain räsähtää, säädetään asiaa koskeva laki”, Leppä kuvasi.

”Suoramyyntiä säätelemään ei todellakaan tarvita omaa lakia. Voisimme luottaa tuottajaan. Hän on itse vastuussa omasta tuotteestaan”, hän totesi.

”Myös kuluttajan pitää olla vastuussa siitä, miten ruokaansa käsittelee ja säilyttää.”

Korpelan mielestä lainsäädännöllisesti EU on suurempi ongelma kuin kansallinen lainsäädäntö.

Iduissa havaitusta ehec-bakteerista seurannut lainsäädäntö on siitä hänen mukaansa hyvä esimerkki.

”Itujen kasvattamista säännellään nyt niin tiukasti, ettette uskokaan!”

”Vaikeudet pitäisi tuoda esiin”

MTK:n ruokakulttuuriasiamies **Anni-Mari Syväniemi** kertoi panelisteille, että törmää työssään moniin hyvinkin ”karmaiseviin esimerkkeihin” viranomaisten aiheuttamista vaikeuksista.

Vihreiden varapuheenjohtaja **Touko Aalto** piti tärkeänä, että ongelmista puhutaan.

”Kun vaikeudet viranomaisten kanssa eivät jää vain yrittäjän itsensä tietoon, kaikkien ei tarvitse kohdata samoja ongelmia.”

Luomuliiton paneelissa oli kansanedustajista paikalla Eestilän ja Lepän lisäksi **Reijo Hongisto** (ps.), **Mats Nylund** (r.) ja **Eila Tiainen** (vas.).

JUHANI REKU

MTK mukana KoneAgriassa
9.-12.10.2013
Tervetuloa kahville ja jututtamaan asiantuntijoitamme MTK:n osastolle C186
Pannu kuumana MTK:n jäsenille perheineen koko näyttelyn ajan.
MTK:n johtoa ja asiantuntijoita tavattavissa osastolla joka päivä.
Mm. valtuuskunnan puheenjohtaja Lunttila keskiviikkona ja puheenjohtaja Marttila perjantaina. Ks. asiantuntijat, aikataulut ja seminaarit:
mtk.fi/koneagria2013
Nähdään KoneAgriassa!
Jyväskylän Paviljonki, Lutakonaukio 12
MTK
Metsänomistajat

FarMeri & Metsämatka 5.–7.11.2013
VALTRA MUKANA FARMERI & METSÄMATKALLA
Tervetuloa keskustelemaan ja kuulemaan maa- ja metsätalouden tulevaisuudennäkymistä sekä Valtra-traktorien vastauksesta tuleviin teknisiin haasteisiin.
RISTEILYOHJELMA
TIISTAI 5.11.
Laivaan nousu alkaa Silja Linen Helsingin terminaalissa klo 13. Seminaariohjelma alkaa laivalla klo 14. Laiva lähtee Helsingistä kohti Tukholmaa klo 17.
KESKIVIIKKO 6.11.
Saapuminen Tukholmaan klo 9:30. Seminaariohjelma laivalla alkaa klo 9 ja iltapäivällä klo 15. Laiva lähtee kohti Helsinkiä klo 18.
TORSTAI 7.11.
Saapuminen Helsinkiin klo 11:30
Lue lisää ja ilmoittaudu mukaan Farmeri & Metsämatkalle
www.matkapojat.fi/farmeri
Kysy lisää!
Valtra-myyjät, AGCO Suomi Oy Lähimmän Valtra-myyjän yhteystiedot saat numerosta 020 45 501 tai www.valtra.fi
Ilmoituksen traktorit erikoisvarustein.
VALTRA Individually Yours