UUTISET

Nimisuoja on erinomainen tapa markkinoida eurooppalaista laatua ja ruokaperinnettä maailmalla. **MAATALOUSKOMISSAARIN TIEDOTTAJA ROGER WAITE**

EU hakee ruuan nimisuojasta vauhtia vientiin

Elintarvikkeiden maantieteellisen alkuperän tunnustaminen on kauppasopimuksissa EU:lle kynnyskysymys. Tuottajat pelkäävät vastalahjana annettavia lihakiintiöitä.

BRYSSEL (MT)
Elintarvikkeiden nimisuoja on noussut EU:n kärkitavoitteeksi vapaakauppaneuvotteluissa.

EU-komissio on pitänyt suurena voittona Kanadan kanssa pari viikkoa sitten solmittua sopimusta, jossa Kanada suostui tunnustamaan yhteensä 145 suojattua nimikettä. Kaikkiaan nimisuoja on EU:ssa lähes 1 200 elintarvikkeella.

EU:n maatalouskomissaarin **Dacian Cioloşin** mukaan ruuan maantieteellinen nimisuoja on kynnyskysymys myös Yhdysvaltain kanssa käytävissä kauppaneuvotteluissa.

”Nimisuoja on erinomainen tapa markkinoida eurooppalaista laatua ja ruokaperinnettä maailmalla”, Cioloşin tiedottaja **Roger Waite** sanoo.

Selvitysten mukaan nimisuojattujen tuotteiden hinta on yli kaksinkertainen suojaamattomiin verrattuna.

Tavaramerkki vastaan nimisuoja

Nimisuoja tarkoittaa esimerkiksi sitä, että fetaksi saa nimittää ainoastaan Kreikassa vuohentai lampaanmaidosta valmistettua juustoa.

Pohjois-Amerikassa ja monessa muussa maassa on olemassa vain tavaramerkkejä. Suurin ero EU:n alkuperäsuojaan verrattuna on siinä, että kuka tahansa voi ostaa tavaramerkin ja valmistaa sen nimistä tuotetta missä tahansa.

Kanada-neuvotteluissa kiistaa aiheutti se, että parmankinkku on kanadalaisen yrityksen omistama tavaramerkki, eikä alkuperäistä italialaista kinkkua ole saanut myydä maassa oikealla nimellään.

Kiista ratkaistiin lopulta siten, että kumpaakin tuotetta saa myydä samalla nimellä. Kanadalaisiin kinkkuihin ei kuitenkaan saa jatkossa liittää harhaanjohtavaa tietoa, kuten Italian lippuja.

”Mahdollisuus brändätä suomalaista ruokaa”

Suurin osa EU:n nimisuojatuista elintarvikkeista tulee Välimeren alueelta.

Suomalaisia tuotteita on tähän mennessä rekisteröity yhdeksän. Mukana ovat muun muassa Lapin poronliha, karjalanpiirakka ja Kitkan viisas -muikku.

Nimisuojat Suomessa

Nimi	Myöntämispäivä	Tilanne
		Lähde: EU, Door
Suojattu alkuperänimitys (SAN)		
Lapin Puikula	24.1.1997	Rekisteröity
Lapin poronliha	6.5.2009	Rekisteröity
Lapin poronkuivaliha	29.10.2010	Rekisteröity
Lapin poronkylmäsavuliha	29.4.2011	Rekisteröity
Kitkan viisas (muikku)	15.3.2013	Rekisteröity
Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)		
Kainuun rönttönen	12.11.2008	Rekisteröity
Puruveden muikku	18.5.2013	Julkaistu
Aito perinteinen tuote (APT)		
Sahti	9.2.2002	Rekisteröity
Kalakukko	16.7.2002	Rekisteröity
Karjalanpiirakka	20.2.2003	Rekisteröity

SAN: Kaikkien tuotantovaiheiden tapahduttava nimenmukaisella alueella
SMM: Vähintään yhden tuotantovaiheen tapahduttava nimenmukaisella alueella
APT: Voidaan valmistaa missä vain. Reseptin täytyy olla alkuperäinen

» Mielenkiinto on meillä herännyt aika hitaasti. Iso elintarviketeollisuus ei ole ollut kiinnostunut nimisuojasta.«
ANNI-MARI SYVÄNIEMI

Kanada-sopimukseen Suomi ei tiettävästi edes yrittänyt saada omia tuotteitaan mukaan. Ruotsi sai ujutettua pakettiin Perämeren muikun mädin eli Kalix Löjrommin.

”Mielenkiinto on meillä herännyt aika hitaasti. Iso elintarviketeollisuus ei ole ollut kiinnostunut nimisuojasta”, MTK:n ruokakulttuuriasiamies **Anni-Mari Syväniemi** sanoo.

Syväniemi näkee nimisuojassa kuitenkin mahdollisuuden brändätä suomalaista ruokaa ja ruokakulttuuria. Keskustelua on herätelty esimerkiksi suomalaisen ruisleivän suojaamisesta (MT 30.10.).

”Ruis on maailmalla kovassa huudossa. Esimerkiksi Pariisissa ja New Yorkissa on ruisleipäleipomot. Nimisuoja varmistaisi, ettei kukaan muu nappaa ruisleipää.”

Kanadalle isot lihakiintiöt

Nimisuojan painottaminen kauppaneuvotteluissa on herättänyt tuottajapiireissä myös huolta. Pelkona on, että vastalahjana nimisuojan tunnustamisesta EU avaa isoja kiintiöitä halvalle tuontilihalle.

Kanadalle luvattujen 50 miljoonan kilon nautakiintiön ja 75 miljoonan kilon sianlihakiintiön on arvioitu rokottavan varsinkin pohjoisen Euroopan tuottajia.

”Jos nimisuoja vaihdetaan amerikkalaiseen halpalihaan, tehdään ruokaturvan ja laadun kannalta huono kauppa”, Syväniemi pohtii.

Bulkilla Eurooppa ei pärjää

Komissiosta vakuutellaan, ettei nimisuojaa ajeta mihin hintaan hyvänsä. Kanadalle annettiin maataloudessa periksi, koska lääkkeissä ja autoissa voitettiin.

”Bulkkituotannolla eurooppalainen maatalous ei kuitenkaan pärjää. Vahvuuksiamme ovat laatu ja perinne, joista kiinalaiset ja venäläiset ovat valmiita maksamaan”, komissaarin puhemies painottaa.

Yhdysvaltojen lisäksi EU käy vapaakauppaneuvotteluita parasta aikaa myös Japanin kanssa. Syväniemi kannustaa Suomea olemaan neuvotteluissa hereillä.

”Japanilaiset ovat automaattisesti Suomi-myönteisiä. Siellä on iso kiinnostus esimerkiksi marjatuotteita kohtaan.”

NIKLAS HOLMBERG

JOSÉ LUIS PINDADO GONZÁLEZ/EUROOPAN UNIONI

Samuel Dragsan siirtää valmiita juustoja kypsytettäväksi. Manchego-juuston tavaramerkki on sylinterimäinen muoto ja sahalaitainen pintakuvio.

Hehtaarille istutettava määrä sahramin sipuleita voi maksaa 30 000 euroa. Kolmen vuoden aikana kasvi tuottaa 2,5-kertaisen määrän uusia sipuleita. Väkilannoitteita tai torjunta-aineita ei käytetä.

Manchego-juusto löytää tiensä suomalaisiin herkkuhyllyihin

TEMBLEQUE, ESPANJA (MT)
Espanjan tunnetuimpiin juustoihin kuuluva Queso Manchego kiinnostaa maailmalla.

”Viennille on nyt vetoa. Kotimarkkinoilla taas olemme menettäneet markkinoita halvemmille juustoille”, monia palkintoja kerännyt juustoyrittäjä **Alfonso Alvarez Valera** sanoo.

Valera on neljännen polven isäntä 200 hehtaarin tilalla La Manchan alueella Madridin eteläpuolella. 1980-luvulla hän perusti tilan yhteyteen juustolan, josta on sittemmin kasvanut yritystoiminnan selkäranka.

Manchego on lampaanmaidosta tehty kiinteä ja rasvainen juusto, jonka kypsytysaika vaihtelee kahden kuukauden ja kahden vuoden välillä. Se sai EU:n alkuperäsuojan vuonna 1996.

Sääntöjen mukaan juuston raaka-aineeksi kelpaa vain mancha-rotuisten lampaiden maito, joka on tuotettu maakunnan alueella.

Puolet vientiin

Tilalla on 1 200 omaa lammasta, lisäksi Valero jalostaa seitsemältä muulta tilalta tulevan maidon. Noin miljoonasta litrasta pastöroimatonta lampaanmaitoa syntyy 200 000 kiloa valmista juustoa.

Puolet juustosta menee vientiin. Selvästi tärkein vientimarkkina on Yhdysvallat, mutta noin tuhat kiloa Valeron tuotteita päätyy myös suomalaisiin herkkuhyllyihin.

”Pienissä määrissä kuljetuskustannukset nousevat suuriksi. Sen takia teen Suomenviennissä yhteistyötä muiden tuottajien kanssa.”

NIKLAS HOLMBERG

Alfonso Alvarez Valera käyttää Manchego-juustoissaan vain pastöroimatonta lampaanmaitoa.

Suomessa juustoja markkinoi Rautavaaralla toimiva Pikku-Veneto.

Valera uskoo, että EU:n alkuperäsuojatuilla tuotteilla on hyvä tulevaisuus.

”Kokonaismäärät tulevat aina olemaan pieniä, mutta jos kysyntä maailmalla nousee vaikka prosentin, tarkoittaa se meille valtavaa kasvua.”

NIKLAS HOLMBERG

Alkuperäsuoja pelasti Espanjan sahramin

CAMUNÃS, ESPANJA (MT)
Espanjan sahramintuottajat kiittävät EU:n nimisuojaa tuotantonsa säilymisestä.

”Alkuperäsuoja on aivan välttämätön, koska petoksia ja huijausta tapahtuu niin paljon”, viidennen polven sahraminviljelijä **Antonio Garcia-Martin Delgado** sanoo.

Vielä 1980-luvulla Espanja oli kallisarvoisen mausteen johtava tuottajamaa. Pääasiassa Iranista tulevan halpatuotannon takia tuotanto kuitenkin supistui 1990-luvun lopulla lähes olemattomiin.

”Iranilainen heikkolaatuinen sahrami pakataan täällä ja myydään muka espanjalaisena eteenpäin.”

Lautakunta valvoo kauppaa

La Manchan sahramille myönnettiin EU:n nimisuoja vuonna 2001. Paikalliset tuottajat perustivat myös lautakunnan, joka valvoo sahramintuotantoa ja kauppaa.

”Jokainen mauste-erä voidaan jäljittää tuottajaan ja peltolohkoon, jolla se on kasvanut. Asiantuntija-analyyseilla varmistetaan, ettei tuottajia huijata”, valvontalautakunnan puheenjohtajana toimiva isäntä selittää.

Valvonnan ja alkuperäsuojan ansiosta La Manchan sahramin tuottajahinta on saatu pidettyä 3 000 eurossa kilolta, kun iranilaisen sahramin hinta liikkuu noin 600 eurossa.

”Manchan sahrami on maailman parasta. Sen värjäämiskyky on kolminkertainen parhaimpaankin iranilaiseen verrattuna”, Delgado kehuu.

La Manchan sahrami on kirkkaan punaista. Se myydään aina kokonaisina luoteina, eikä jauheena.

Kiloon 250 000 kukkaa

Krookuksen sukuisen sahramin viljely on vaativaa käsityötä. Sipuleita istutetaan noin 2 000 kiloa hehtaarille. Ensimmäiset kukat puhkeavat vuoden kuluttua. Satoa korjataan kahtena seuraavana vuonna. Kolmen vuoden välein peltolohkoa on vaihdettava. Samalla pellolla sahrami ei kasva enää 20 vuoteen.

Violetinväriset kukat poimitaan käsin. Yhteen sahramikiloon tarvitaan neljännesmiljoona kukkaa. Kukista erotellaan vielä emit ja niistä kustakin kolme luodetta. Valmis mauste koostuu kuivatuista luoteista.

Hehtaarilta voi saada 10–20 kiloa valmista maustetta. Valtaosa Manchan sahramista päätyy vientiin. Kuluttajamarkkinoilla sen hinta 12 000–14 000 euroa kilolta. **NIKLAS HOLMBERG**

Poronlihan suojattu alkuperä ei vielä tuota lisäarvoa

Lapin kolmesta suurimmasta poronlihan ostajasta vain yksi käyttää tuotteissaan lihalle myönnettyä nimisuojaa.

Kylmänen Food Oy otti merkinnän käyttöön viime syksynä kahdessa tuotteessa: poronvasan entrecotessa ja sisäfileessä.

”Nimisuojaa päätettiin käyttää harkitusti laadultaan parhaimmissa tuotteissa”, kertoo yrityksen toimitusjohtaja **Antti Kylmänen**.

Kylmänen toivoo, että myös pienet jalostajat käyttäisivät nimisuojaa vastuullisesti.

”Sitä ei pitäisi laittaa mihin tahansa Lapin poronlihasta tehtyihin tuotteisiin.”

Nimisuoja on kiinnostanut kauppiaita, mutta Kylmäsen mukaan sen tuomaa lisäarvoa ei vielä pysty mittaamaan euroissa.

Paliskuntain yhdistyksen toimistopäällikkö **Matti Särkelä** on samoilla linjoilla Kylmäsen kanssa.

”Merkintä on vielä niin uusi juttu Suomessa, että sen tuoman lisähinnan määritys ei onnistu. Olemme vasta lähtökuopissa nimisuojan hyödyntämisessä.”

Nimisuoja myönnettiin Lapin poronlihalle vuonna 2009.

Arvostusta muualta

Jos porotuotteita menisi paljon vientimarkkinoille, merkinnän arvo korostuisi ja sitä osattaisiin arvostaa enemmän esimerkiksi Saksan markkinoilla, Kylmänen arvioi.

”Vientiin Lapin poronlihaa ei kuitenkaan riitä. Olemme sitoutuneet käyttämään kotimaista poroa, jota ei tällä hetkellä ole riittävästi saatavilla.”

Tuotantolaitosten sijainti tuo myös omat haasteensa suojattu alkuperänimitys -merkinnän käytölle.

Kylmänen Foodilla on kaksi laitosta, joista toinen sijaitsee 40 kilometrin päässä poronhoitoalueen rajasta.

”Vaikka tuote tehtäisiin 90-prosenttisesti Sodankylässä, siinä ei voi käyttää nimisuojaa, jos se viimeistellään Rantsilassa.”

Tulevaisuuden merkintä

Veljekset Rönkä Oy ei käytä nimisuojaa. ”Käyttöönotto ei ole työpöydällä. Tärkeä asia, joka ei kuitenkaan tuo meille merkittävää lisäarvoa”, sanoo toimitusjohtaja **Veikko Oljakka**.

Polarica Oy:n toimitusjohtajan **Pasi Anttilan** mielestä suojattu alkuperänimitys on tulevaisuuden juttu. Heidän tuotteissaan merkintää ei vielä ole, mutta sen käyttöönotto on suunnitelmissa.

”Kuluttajat eivät vielä tunne nimisuojaa. Mutta viime aikoina elintarvikkeiden alkuperiin liittyneet skandaalit lisäävät kiinnostusta raaka-aineiden jäljitettävyyttä kohtaan.”

SARI PENTTINEN

TIMO LINDHOLM

Polarica Oy:n Rovaniemen jalostuslaitoksen Lapin poronlihasta valmistetuista tuotteista ei vielä löydy suojattu alkuperä -nimitystä.