UUTISET

Ideoin jo ruokapiirejä, jotka voisivat tätä kautta saada lihaa, jota ei ole lääkitty. **ARI KERONEN, RIISTANKÄSITTELYLAITOKSEN PERUSTANUT YRITTÄJÄ**

POP Pankkien keskeiset ennusteet

	2012	2013	2014e	2015e
		Määrän muutos, %		
Bruttokansantuote	–1,5	–1,2	–0,2	–0,1
Tuonti	1,3	–2,5	–0,5	1,0
Vienti	1,2	–1,7	0,4	1,0
Kulutus	0,3	0,0	0,0	0,0
Investoinnit	–2,5	–4,9	–2,5	–0,2
Inflaatio, %	2,4	1,6	1,1	1,3
Työttömyysaste, %	7,7	8,2	8,7	9,4

POP Pankit odottavat taloudesta kunnon vaalikeskustelua

POP Pankit odottavat poliitikkojen keskustelevan tosissaan keinoista, joilla Suomen talous saadaan nousuun. Yrittäjyyttä pitää kannustaa.

Eduskuntavaalit koittavat ensi keväänä. Poliitikot alkavat lämmetä vaalikeskusteluun. Pelkät heitot ja valmiiksi lukitut kannat eivät nyt auta.

”Toivon näkymiä pitää avata yrittämiselle ja ahkeruudelle”, toimitusjohtaja **Heikki Suutala** POP Pankkiliitosta vaatii.

Viljelijöiden tulot laskevat

POP Pankit julkaisivat tiistaina talousennusteensa. Suomen talous jatkaa miinuskasvua, tänä vuonna 0,2 prosenttia ja ensi vuonna 0,1 prosenttia.

Talous kehittyy vielä pitkään heikosti, jollei tilanteeseen reagoida päättäväisesti. Omilla päätöksillä vaikutetaan, ei ajopuuksi heittäytymällä.

”Yritysten ylenmääräistä sääntelyä pitää vähentää ja julkista taloutta suhteuttaa”, johtaja **Timo Hulkko** ehdottaa.

Maailmantalous hiipuu ensi vuonna. Yhdysvallat ja Iso-Britannia lopettivat elvytyksen. Venäjä ei auta, kun rupla ja ostovoima heikkenevät. Pakotteet painavat.

”Ne iskevät eniten maitosektoriin, muuhun vientialaan sekä matkailuun”, Hulkko luettelee.

EU:n sisämarkkinoilla kilpailu kiristyy ja laskee maidon hintaa. Venäjä kielsi sianlihan tuonnin, mikä sekoittaa markkinoita. Viljasta on ylituotantoa.

Viljelijöiden ja muiden yrittäjien tulojen ennakoidaan alenevan kaksi prosenttia tänä vuonna ja hieman vähemmän ensi vuonna. Palkansaajien ostovoima ei kasva.

”Suomalaisia ei saa verottaa kuoliaiksi”, Hulkko neuvoo.

POP Pankit ennustavat työttömyysasteen selvää nousua. Maakunnissa kehitys on hyvin erilaista. Työpaikkoja tarvittaisiin lisää.

Kymenlaaksossa ja Kainuussa menetettiin liki 13 prosenttia työpaikoista ja Varsinais-Suomessa suhteessa eniten. Pohjois-Savossa työpaikat lisääntyvät.

Jyrkimmän työttömyyden maakunnissa osa luopuu aktiivisesta työnhausta, siirtyy eläkkeelle tai muuttaa muualle.

Tämä syö maakunnan elinvoimaa.

Maakunnissa tarvitaan työtä

Suomen maakunnissa on menestyviä yrityksiä ja tulevaisuuden valonpilkkuja. POP Pankeissa niitä toivotaan lisää. Investointien aika on nyt.

”Yritykset saavat hyvin rahoitusta hyviin liikeideoihin”, Hulkko lupaa.

Vakavaraisuus ja kyky lyhentää lainaa vakuuttavat rahoittajaa. Lainamarginaalit eriytyvät isosti. Pankkisääntely lyö eniten pk-yrityksiä.

POP Pankit lainoittavat pieniä ja keskisuuria yrityksiä omien asiakkaittensa talletusvaroista. Maatilojen osuus on sama 20 prosenttia tästä potista.

”Talletukset eivät todellakaan makaa tileillä”, Hulkko tuhahtaa.

Hän kannustaa yrityksiä investoimaan. Ne ovat silloin valmiita rynnimään markkinaosuuksia, kun talous toipuu pitkästä lamasta.

Matala korkotaso helpottaa investoijia. Vuoden euribor laskee ennusteessa ensi vuonna prosenttiyksikön eli 0,4 prosenttiin.

JUHANI VIITALA

Vesa Kaunisto johtamaan Valion hallitusta

Valion hallintoneuvosto valitsi tiistaina Valion hallituksen ensi vuoden puheenjohtajaksi maanviljelijä **Vesa Kauniston** Vetelistä.

Tänä vuonna Kaunisto on toiminut hallituksen varapuheenjohtajana, ja puheenjohtajana on **Antti Rauhamaa** Kärkölästä. Uutena jäsenenä Valion hallituksessa aloittaa maanviljelijä **Pentti Suokannas** Askolasta.

Hallituksen muut jäsenet ovat maanviljelijä **Jarmo Juutinen** Vieremältä ja maanviljelijä **Sauli Lähteenmäki** Ruskolta.

SATU LEHTONEN

Maataloustuottajain Satakunnan yhdistyksen

SYYSKOKOUS

Satakunta MTK

SATAKUNTA
Harjavalta 16.12. 18.00 Hotelli Hiittenharju

Kokouksessa käsitellään maataloustuottajain yhdistysten sääntöjen 10 §:n 2 momentissa mainitut asiat; mm. hyväksytään toimintasuunnitelma ja talousarvio sekä vahvistetaan jäsenmaksut vuodelle 2015. Kokouksessa toimitetaan yhdistyksen johtokunnan tarvittavien jäsenten sekä muiden edustajien vaali eri tehtäviin.

Maataloustuottajain yhdistysten johtokunnat

Tilaajapalvelu netissä!

Omat tiedot -osio on uudistettu!

Omat tiedot-osiossa voit nyt:

- tarkastella omia tilauksiasi
- tehdä uusia tilauksia
- tarkistaa ja muokata yhteystietojasi
- tehdä tilapäisen ja vakituisen osoitteenmuutoksen
- tehdä tilapäisen jakelunkeskeytyksen (esimerkiksi loman ajaksi)

Tarvitset vain yhden käyttäjätunnuksen!
Hallinnoi Omat tiedot -osiossa Maaseudun Tulevaisuuden, Koneviestin ja Aarteen tilauksiin liittyviä asioita.

Omat tiedot -osioon pääset kirjautumalla osoitteessa: www.maaseuduntulevaisuus.fi/kirjaudu

MAASEUDUN TULEVAISUUS

LARI LIEVONEN

Ari Keronen paloittelee tottunein ottein 170-kiloista uroshirveä. Hän iloitsee siitä, miten hyvin metsästysseurat ovat ottaneet uuden Pankakoskella sijaitsevan leikkaamon omakseen.

Lihanleikkaamo haluaa työtä ympäri vuoden

Ari Keronen leikkaa riistaa uusissa tiloissa keskellä hyviä metsästysalueita. Jatkossa hän haluaisi käsitellä muutakin lihaa, jos lupakäytäntö sen sallii.

LIEKSA (MT)

Intohimoisena hirvimiehenä lieksalainen **Ari Keronen** on jo pitkään tiennyt, millaista paikkaa jahtiväki tarvitsee.

Kaksi vuotta hän itse rakensi nykyaikaista riistankäsittelylaitosta pitäen koko ajan lakikirjaa ja EU-säädösoppaita käsissään.

Nälkä kasvoi rakennusmestarin syödessä – eli lopulta tiloista tuli niin hienot, että Keronen ilmoitti ne elintarvikehuoneistoksi.

”Minua kannustettiin muun muassa Pohjois-Karjalan aikuisopiston lähilihaprojektista, että tee virallinen teurastamo. Niin sitten perustin sitä varten yhtiön Kerosetti Oy:n”, Keronen kertoo.

Siinä vaiheessa tiedossa oli, että virallisessa lihalaitoksessa voidaan tarkastamatonta ja tarkastettua lihaa käsitellä, kunhan käsittelyt ajallisesti erotetaan.

”Suunnitelmissa oli, että syksyt tekisin riistahommaa metsästäjille ja kevätkaudella keskittyisin lampaisiin ja hevosiin, koska hevosenlihalla tuntuu olevan kova kysyntä.”

”Samoin lampurit valittelevat, ettei lampaita saa missään teurastettua. Ideoin jo ruokapiirejä, jotka voisivat tätä kautta saada lihaa, jota ei ole lääkitty. Voisin teurastaa lähitilojen sairaseläimet, jos vaikkapa lehmältä jalka katkeaa”, Keronen kertoo innostuksestaan, kunnes viime vuonna EU-direktiivin muutos toi lunta tupaan.

Nykysäädöksen mukaan virallisessa laitoksessa saa käsitellä ainoastaan tarkastettua lihaa, mikä vaikeuttaa toimintaa huomattavasti, hän harmittelee.

Samaisen EU-direktiivin mukaan eläimen saa tainnuttaa virallisessa laitoksessa vain näytön suorittanut, alalla kolme vuotta toiminut tai ammattitutkinnon suorittanut henkilö. Sitä varten yrittäjä Keronen lähti suorittamaan lihanjalostajan ammattitutkintoa Pohjois-Karjalan aikuisopistoon. Todistuksen hän saa vuonna 2016.

Siihen saakka hohtavan valkoiset, lattialämmityksillä ja muilla siisteysvaatimukset täyttävillä yksityiskohdilla varustetut tilat saavat palvella elintarvikehuoneistona. Toistaiseksi riista sekä tuottajien omaan käyttöön menevä liha on mahdollista käsitellä.

Kulut kurissa

Parhaillaan Kerosella on työn alla 170-kiloinen uroshirven paloittelu. Se on ammuttu kolme päivää sitten ja iltaan mennessä työ pitäisi saada valmiiksi.

Keronen on tarkka siitä, miten tiloissa liikutaan. Hygieniamääräysten takia hän teki leikkaamoon ikkunan, jotta innokkaimmat metsämiehet saavat seurata veitsen liikkeitä lasin takaa: hygieniatilaan ei ole kengillä astumista.

Yli 180-neliöisen rakennuksen kustannukset pysyivät oman työn ansiosta kurissa, noin 160 000 eurossa.

Kustannusarviossa pelkästään kylmälaitteiden osuus oli 26 000 euroa, mutta käytettyinä ne saatiin huomattavasti edullisemmin.

Investointitukea tuli elykeskukselta Manner-Suomen maaseudun kehittämisohjelmasta.

Appiukon reseptillä

Yksi tulonlähde lihanleikkaamolle on purkitus, jossa Kerosella on käytössään appiukon perinneresepti 1960-luvulta. Rahtipurkitusta hän tekee tiloille ja metsästäjille heidän tuomistaan lihoista.

”Purkkeja ei tarvitse paljon markkinoida, kun ihmiset tulevat jo kysymään lisää. Sama on toiminut riistan paloittelussa: tänä syksynä 37 jahtiseuraa ja -seuruetta on tuonut hirvensä tänne.”

”Kaatolupia Lieksan alueella on noin 150 tänä vuonna, normaalisti niitä on ollut jopa sata enemmän.”

Hygieniatiloihin ei saa noin vain astella, joten taukotilan ja leikkaamon välille rakennettiin ikkuna asiakkaita varten.

Keronen iloitsee siitä, miten hyvin hirviporukat ovat hänen laitoksensa ottaneet vastaan.

”Erityisesti naiset kiittelevät minua, koska heidän ei tarvitse viikonloppuisin kalvoja napostella lihoista irti, sotkea keittiötään ja pussitella lihoja. Korkeintaan kotona leikkaavat palat pienemmiksi. Kyllä metsästäjillekin sopii se, että ehtivät lauantai-iltaisin saunaan murehtimatta, syövätkö ruhon kärpäset tai jäätyykö liha”, vuosien kokemuksen perinteisestä lahtivajatoiminnasta omaava Keronen kertoo.

LIISA YLI-KETOLA

Kahden käyttötavan tilat toiveena

”Tietääkseni paikkoja, joissa eläimiä teurastetaan, ei ole kahdella statuksella. Toisin sanoen niin, että ne toimisivat osan vuodesta lahtivajana ja osan vuodesta pienteurastamona”, ylitarkastaja **Anne Fagerlund** vastaa kysymykseen, voivatko samat tilat toimia eri aikoina eriasteisena elintarvikehuoneistona.

Fagerlund toimii ylitarkastajana Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran elintarvikehygieniayksikössä.

”Kunnan valvomien liha-alan laitosten osalta emme ole pitäneet mahdottomana ajatusta, että laitos toimisi osan vuotta ilmoitettuna elintarvikehuoneistona, jolloin esimerkiksi metsästäjien omaan käyttöön tulevia lihoja on valmistettu huoneistossa”, Fagerlund jatkaa.

”Tällainen toiminta edellyttää eri toimintojen täydellistä erottamista”, hän sanoo.

”Ennen laitostoiminnan aloittamista valvojan on tarkastettava tilat, ja tämä aiheuttaa lisäkustannuksia toimijalle. Ja tämä koskee siis muita liha-alan laitoksia kuin teurastamoita eli esimerkiksi lihavalmisteita valmistavia laitoksia.”

Kunnan valvoma laitos

Jo tällainen tieto ilahduttaa lieksalaista yrittäjää **Ari Kerosta**.

Hän toivoo, että hänen leikkaamossaan saisi osan vuotta toimia kunnan valvoma lihalaitos.

LIISA YLI-KETOLA

LIHA

Eläimestä syötäväksi

Tarkastettu eli leimattu liha tarkoittaa kuluttajalle myynnissä olevaa lihaa, jonka tarkastuseläinlääkäri on tarkastanut; ensin eläimen elävänä ja sitten teurastuksen jälkeen ruhon ja elimet.
Näytteitä ruhosta ja elimistä otetaan tarvittaessa. Tarkastukset tehdään tuntiveloituksella: ensimmäinen puoli tuntia 34,80 euron ja sen jälkeen 24,90 euron tuntiveloituksella.
Elävänä tarkastukseen kuuluu eläimen ketju-informaation tarkistus eli esimerkiksi lääkitystietojen selvittäminen.
Riistaeläimistä vaikkapa karhu on aina ennen kuluttajille päätymistä tarkastettava trikiiniriskin takia.
Tarkastamatonta lihaa voi käyttää ainoastaan tuottajaperhe itse. Sitä ei saa jakaa edes ilmaiseksi eteenpäin.
Alkutuotannon toimija saa myydä pieniä eriä hirvieläimiä sekä luonnonvaraisia jäniksiä, kaneja ja lintuja suoraan kuluttajille tarkastamattomana.
Pienteurastamossa voi käsitellä myös riistaa, jos kyseinen tila on hyväksytty riistan teurastukselle ja kunhan liha tarkastetaan.
Lähde: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira