

MAATALOUS

Myyntityötä on pitänyt tänä vuonna oikeasti tehdä, liha ei kulje itsestään niin kuin ennen. YRITTÄJÄ KAARIN KNUUTTILA, MUHNIEMEN LAHTIVAJA

Parhailla analyyseilla paras sato

- varmista maaperän multavuus tilaamalla hehkutushäviö
- uusi lanta-analyysi sisältää fosforimäärittymien
- rehuista enemmän tietoa laajalla NIR-rehuanalysillä
- kasvi-analysillä varmistat hyvän sadon

Uudet hinnat, parempi palvelu, nopeat tulosten toimitusajat ja sähköiset palvelut: Tilaus- ja Tulosaari YKSI OSOITE KAIKILLE NÄYTEILLE!

Viljavuuspalvelu

Puh. 015 320 400
PL 500 (Graanintie 7) • 50101 Mikkeli • www.viljavuuspalvelu.fi



MARKKU VUORIKARI

Pääsiäinen tasoitti karitsojen teurasruuhkan Vainion teurastamolla. Ruhoja nylkyy siirtämässä Jarrah Straker.

Kotimaista karitsaa enemmän kuin ikinä

Lammastalouden kasvu näkyy vihdoinkin kaupoissa. Tarjonnan toivotaan jatkuvan tasaisena.

Pari kuukautta sitten Suomen lammasteurastamot tuskailivat ruuhkan kanssa. Syksystä lähtien teuraista tarjottiin enemmän kuin kukaan osasi odottaa. Markkinanäkävää ei vielä ollut valmistunut, sillä lammastalouden viime vuosien runsas kasvu realisoitui lihaksi hieman salakavalasti. Nyt teurastamoyrittäjät uskaltautuvat jo vähän huokaista. Töitä on tehty valtavasti, ja vihdoinkin lähes koko jono on purettu, kertoo toimitusjohtaja **Miikka Depner** Vainion teurastamolta. ”Kotimaista karitsaa ei ole koskaan meidän toiminnan aikana ollut näin hyvin tarjolla. Nyt kotimaisen ostaminen on kiinni kuluttajan valinnasta, ei enää saatavuudesta.” Depner itsekin aikoo tänä pääsiäisenä pitkää aikaa nautiskella savustetusta karitsanviulusta. ”Aiempi vuosina kaikki on myyty eteenpäin viimeistä kiloa myöten, itselle ei ole riittänyt.”

”Vaikka kotimaista lammasta on ollut vain lyhyen aikaa tarjolla näin laajasti, kauppa odottaa asiakkaiden tarttuvan tilaisuuteen.” Alarotu toivoo, ettei myynti jäisi pelkkään pääsiäiseen. Pääosa kaupassa myytävästä lampaanlihasta tulee ulkomailta. ”Hintaeroa kotimaiseen karitsanlihaan on, mutta kuluttajalla on ensimmäistä kertaa mahdollisuus valita.”

Hinta ratkaisi Sen, että kotimaista karitsaa saa S-ryhmän kaupoista, ratkaisi lopulta hinta. Depnerin mukaan viime pääsiäisen kilohinnoista tultiin alas melkein euro, eli noin 15 prosenttia. Hintaa laskemalla teurasruuhkista seurannut iso erä pakastettua luomua ja tavantomaista karitsaa saatiin eteenpäin S-ryhmän kauppoihin Tammisen kautta. Lisää laskupainetta ei Depnerin mukaan toistaiseksi ole. ”Kuluttajien vastaanotto lihalle ja tarjonnan tasoittuminen ratkaisevat”, hän sanoo. Hän uskoo, että tuottajahintaa voidaan pikkuhiljaa hillata takaisin ylöspäin, mikäli kysyntää riittää ja teurastamoille riittää volyymia pitää toiminta tehokkaana ympäri vuoden. ”Laitoksen tyhjäkäynti on kallista.” Ruuhkan jälkeen edessä saat-taas olla pula lihasta. Touko-kesäkuu on tavallisesti lammasteurastamoilla hiljaista. Usein silloin joudutaan myymään ei-oota juuri, kun lampaanlihan ostaminen olisi pääsiäisen jäljiltä tuoreissa muistissa. Vainion teurastamon ja Tam-

misen yhteistyön on tarkoitus jatkaa pääsiäisestä ja totuttaa suomalaisia kuluttamaan lammasta aiempaa enemmän ja ympäri vuotuisemmin. Vainiolla toivotaan, että alkukesän lihapulaa saataisiin paikatua hieman poistouhilla, joiden lihaa käytetään paljon esimerkiksi jalosteisiin. **Tuottajaa kiukuttaa** Lampuri **Christer Ollqvist** Vöyriltä pitää kotimaisen lampaanlihan saamista isoihin keskusliikkeisiin hienona asiana. Se antaa toiveita alan kehitykselle. ”Teuraista saatu hinta jäi kuitenkin katastrofaalisen alas, alle neljän euroon kilolta.” Ollqvist markkinoi pienen osan tuottamastaan lihasta suoramyyntinä ja pääosa menee teurastamojen kautta. Hän ihmettelee, etteivät teuraiden hinnat ole nousseet edes pääsiäisenä. ”Teuraiden hinnan lasku ei ole vaikuttanut ainakaan vielä suoramyyntihintoihin. Pyydetty hinta on saatu, mutta tavallista hiljaisempaa suoramyyntissä on ollut niin meillä kuin muillakin suoramyyjiillä. Etelässä tilamyynti on ilmeisesti sujunut paremmin.” Kysynnän hiljeneminen ei Oll-

qvistin mielestä johdu siitä, että karitsanlihaa on tarjolla myös kaupoissa. Kaupat ja suoramyynti eivät kilpaile, sillä asiakkas-kunta on erilainen. ”Enemminkin kyse on taloudesta. Puheet huonoista ajoista tarttuvat, vaikka oma talous olisi kunnossa.” Lampurin mukaan tuottajahintoihin pitää saada korjausta vielä ennen kesää, mutta lupauksia siitä ei ole saatu. ”Ehkä lampaanlihan tarjonta on kasvanut liian nopeasti, eikä ketjun toinen pää kaupasta kuluttajiin ole ehtinyt reagoida. Tarjonnan lisääminen on välttämätöntä, jotta kotimainen lampaanliha voi vakiinnuttaa paikkansa kaupan hyllyssä.” Tuottajahintaan pitää kuitenkin saada korotusta. Hinnan pitäisi Ollqvistin mielestä nousta lähemmäs EU:n keskihintaa, 5,5 euroa kilolta. ”Ilman korotusta alan on vaikea vastata lihaketjun toiveisiin ammattimaisesta tuotannosta.” Myös tuotekehitystä kaivataan. Ollqvistin mukaan markkinoille pitäisi saada jotkojalosteita, kuten kuluttajapakattuja leikkeleitä.

TERHI TORIKKA
VEIKKO NIITYMÄÄ

Tilamäärä kasvussa

Suomen lammastalous on kasvanut tilakoon, tuotannon tehoksumisen ja tilamäärän kasvun kautta. Tilamäärä on noin 660, mikä on runsaat neljä prosenttia enemmän kuin vuonna 2013, tiedottaa MTK. Samaan aikaan teuraskaritsojen keskipaino on noussut 2,7 prosenttia, mikä kertoo tehokkuuden paranemisesta. Viime vuonna ruhon keskipaino oli 19,2 kiloa.

Myös lampaanlihan kulutus kasvaa, mutta kotimaisuusaste-ta on saatu siitä huolimatta nostettua karitsanlihassa jo lähelle alan tavoittelemaa 50 prosenttia. Eniten lihaa tuodaan Uudesta-Seelannista, Alankomaista ja Espanjasta. Tuontiliha on usein vanhaa lammasta, kun taas kotimainen tarjonta painottuu alle yksivuotiaisiin karitsoihin.

TERHI TORIKKA

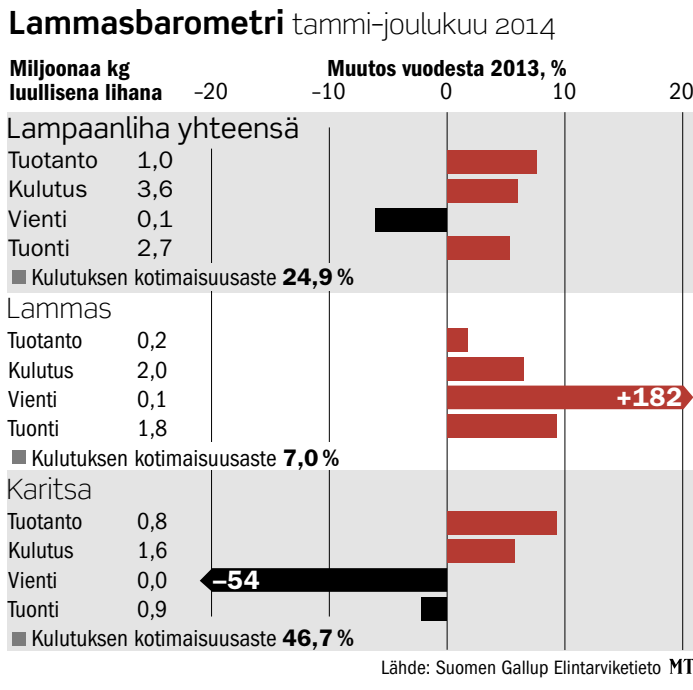
Tuplavauhti teurastuksissa

Muhniemen Lahtivajassa Kouvolassa on hukkittu pääsiäisenä monta viikkoa teurastamon kapasiteetin ylärajoilla. Yrittäjä **Kaarin Knuuttila** palkkasi lisää käsipareja avuksi, jotta pääsiäisruuhka saatiin purettua. Ja saatiinhan se. Maaliskuussa Muhniemessä on teurastettu yli 700 eläintä, kun tavallinen kuukausitahhti on 250–300. Viime pääsiäiseksi teurastettiin 550 karitsaa. ”Nyt riittää mitä myydä. Omasta lampolasta ei ole nyt tarvinnut teurastaa yhtään, vaikka yleensä sieltä on otettu pääsiäiseksi kaikki mahdollinen”, Knuuttila sanoo.

Myöhään liikkeelle Pääsiäiskauppa on myös alkanut tänä vuonna poikkeuksellisen myöhään, joten lihaa myydään reilusti vielä pääsiäisviikollakin. Kaikkiaan kaupankäynti on yrittäjän mielestä varsinkin

Kaakkois-Suomessa hiukan hiljentynt. ”Myyntityötä on pitänyt tänä vuonna oikeasti tehdä, liha ei kulje itsestään niin kuin ennen. Epäilen, että karitsaa jää tukkuihin käsiinkin”, Knuuttila pohtii. Häntä ärsyttää sana pääsiäiskaritsa sekä se, että pääsiäisenä puhutaan vain viuluista. ”Karitsa on niin paljon muutakin.” **Muutosta tarvitaan** Suomen teurastamoyrittäjissä aktiivisesti toimiva Knuuttila on vakaasti sitä mieltä, että lampaanlihan markkinatilanne on nyt murroksessa. ”Ensi syksyyn ei voida enää mennä samalla systeemillä.” Tuotantoketjuun kaivataan ympärivuotisen tarjonnan ja kysynnän lisäksi vahvempaa toimijoiden välistä yhteistyötä, markkinointia sekä suunnitelmallisuutta.

TERHI TORIKKA



Markku Kallio nylki vielä tiistaina pääsiäismyyntin karitsoja.

T.J. Pyykkönen Oy

- Tornisillot
- Täyttöpurkaimet
- Purkupöydät
- Hihnakuuljetimet
- Täyttölietot
- Hihnaruokkijat
- Täyttöpöydät
- Ruokinta-automaatiot
- Ilmatiiviit viljasillot
- varavoimakoneet
- BvL
- saksalaiset apevaunut
- rehuleikkurit
- multigrapit

- Firestone allaskumit
- Fremtiden A/S lietteen siirtoratkaisut
- Redrock
- apevaunut
- lieteaunut
- lietepumput
- rehuleikkurit
- Storth potkurisekoittimet
- Söby elveaattorit ja esipuhdistimet
- Traktorigeneraattoreihin yli- ja alijännitesuojat
- Huollot ja asennukset

Pyydä esittely tilallesi!

040 8285 306

www.teejii.fi

Tutustu kestotilaajan etuihin netissä:

maaseuduntulevaisuus.fi

MAASEUDUN TULEVAISUUS

Oikea kasvusuunta

- Täydellinen viljelysuunnittelu ja lohkokirjanpito
- Tuhlakemuslomakkeen asiantuntijayhteys Mavin sähköiseen asiointiin
- Toimii myös ilman nettiyhteyttä!

AgriSmart

Liikkuvan työnohjauksen ja viljelymuistiinpanojen palveluratkaisu viljelijälle, suunnittelupalvelun tuottajalle ja urakoitsijalle

AgriSmart on kaikille hyödyllinen itsenäinen pilvipalvelu, joka tukee tehokasta verkostomaista yhteistyötä

Tutustu kotisivuillamme - soita ja tilaa!

Puh. (017) 264 2642, myynti@suonentieto.fi

Suonentieto
www.suonentieto.fi

BSE-riskiaineksen uudesta määritelmästä suuret säästöt

Hullunlehmän taudin (BSE) riskin vuoksi hävitettävän riskiaineksen määritelmään on tulossa merkittävä muutos. Euroopan komissio on äänestyksellä jo hyväksynyt suoliston, suoliliepeen ja selkärangan jättämisen hävitettävän materiaalin ulkopuolelle matalan riskin maissa, joihin Suomi kuuluu. Muutoksen odotetaan tulevan voimaan heinäkuussa. Siitä lähtien Suomessa elintarviketieteen ulkopuolelle tuhotavaksi määrättyä materiaalia ovat lehmillä vain kallo, silmät, aivot ja selkäydin yli 12 kuukauden ikäisiltä eläimiltä. **Odotettu päätös** Päätös otettiin Suomessa vastaan riemulla. ”Lopultakin! EU lieventää roimasti BSE:n riskiaineksen

määritelmää Suomen kaltaiselle mitättömän riskin maalle”, maa- ja metsätalousministeriön kansliapäällikkö **Jaana Husu-Kallio** hehkutti Twitterissä heti ratkaisevan äänestyksen jälkeen. Husu-Kallio kertoo odottaneensa tätä ”paluuta normaaliin” suuren osan työurastaan. Tiukka suhtautuminen BSE-riskiainekseen alkoi hullun lehmän taudin esiintymisestä Euroopassa 1990-luvun lopulla. Turvallisuussyistä kaikki tautia mahdollisesti levittävä riskimateriaali määrättiin poistettavaksi eläinten ja ihmisten ravintoketjusta teurastuksen yhteydessä. ”On tehty paljon sellaista, mikä ei Suomen näkökulmasta ollut enää oleellista”, Husu-Kallio toteaa.

Hän luottaa vakaasti Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen EFSA:n tekemään riskiarvioon, joka on komission päätöksen pohjana. ”Ruokaturvaa tämä ei todellakaan heikennä.” **Lihataloille isot säästöt** Riskimateriaalin määritelmän muutos otetaan ilolla vastaan myös lihateollisuudessa. ”Erittäin positiivinen asia. Hienoa, että terve järki voittaa välillä ja byrokraatia pystytään karsimaan. Tällaisia suomalaisen tuotannon kilpailukykyä parantavia muutoksia tarvitaan lisää”, toteaa teollisten prosessien johtaja **Markku Hirvijärvi** Atrialta. Hän arvioi, että muutoksen vaikutus välittyy kuluttajille asti. ”Se voi joissain tuotteissa

» Erittäin positiivinen asia. Hienoa, että terve järki voittaa välillä ja byrokraatia pystytään karsimaan.«

MARKKU HIRVIJÄRVI

tuoda kotimaisen vaihtoehdon ulkomaisen rinnalle samaan hintaan.” Hirvijärven mukaan hävitettävä materiaali vähenee muutoksen jälkeen Atrialla yli miljoona kiloa vuodessa. Euroissa säästöä kertyy satoja tuhansia.

Osa säästöstä syntyy työ-määrän ja hävitystarpeen vähenemisestä, osa ennen hävitettäväksi menneen materiaalin saamisesta hyötykäyttöön esimerkiksi minkinrehujen valmistuksessa. HKScanissa keskustelua aiheesta on myös seurattu tiukasti. Lopulta päätös muutosehdotuksesta tuli jopa yllättävän nopeasti, kiittelee yhtiön biotech-liiketoimintalinjan johtaja **Mika Paulamäki**. ”Sillä on suuri merkitys, koska positiivinen taloudellinen vaikutus tulee kahta kautta. Hävityskulut vähenevät ja materiaalle voidaan miettiä muuta käyttöä.” Yhtiö odottaa vielä lopullista muutospäätöstä ennen tarkempia suunnitelmia.

TERHI TORIKKA