UUTISET

Naudanlihan ja peltokasvien tuottajien organisaatiot sallitaan

Ensi keväänä voi olla mahdollista perustaa tuottajaorganisaatioita naudanlihalle ja peltokasveille.

Hallitus esitti torstaina eduskunnalle lain muuttamista, että Suomessa voitaisiin jatkossa hyväksyä naudanliha- ja peltokasvialan tuotteiden tuottajaorganisaatiot. Sallimalla tuottajaorganisaatioiden perustaminen pyritään tasapainottamaan tuottajien ja ostajien välistä markkinavoimaa.

Tuottajaorganisaatio voi yleisestä kilpailulainsäädännöstä poiketen neuvotella tuottajien puolesta tiettyjen tuotteiden tarjontaan liittyviä sopimuksia, kertoo maa- ja metsätalousministeriö.

Lisäksi tuottajaorganisaatiossa jäsenet voivat tehdä yhteistyötä Euroopan unionin kilpailulainsäädännön ja kansallisen kilpailulain niin sanotun maatalouspoikkeuksen puitteissa.

Nykyisin Suomessa on mahdollista hyväksyä tuottajaorganisaatiot hedelmä- ja vihannesalalla sekä maitotuotealalla. Hedelmä- ja vihannesalalla toimii kolme tuottajaorganisaatiota. Maitoalalle ei vahvojen osuuskuntien ansiosta ole syntynyt tuottajaorganisaatioita.

Tuottajaorganisaatioita koskevaa lainsäädäntöä uudistetaan hallitusohjelman mukaisesti. Lain on määrä tulla voimaan keväällä 2016.

TUURE KIVIRANTA

Koulumaitotukea neljä miljoonaa vuodessa

BRYSSEL (MT)
Suomen koulumaito-ohjelma saa EU:lta rahoitusta 3,82 miljoonaa euroa vuodessa, EU:n maatalouden erikoiskomitea päätti keskiviikkona.

Summa nousee hieman, sillä se on viime vuosina ollut 3,6–3,7 miljoonaa euroa.

Ohjelman kokonaissumma EU:ssa nousi 80 miljoonasta sataan.

Suomea enemmän nousi sellaisten maiden tuki, joissa sitä on käytetty vähemmän.

Suomelle tärkeä historiallinen jakoperuste säilyi koulumaito-ohjelmassa. Käytännössä se tarkoittaa, että maat, joissa on perinteisesti juotu paljon maitoa, tuetaan enemmän kuin pelkkä koululaisten määrä oikeuttaisi.

Suomi kuuluu maihin, jotka saavat lisätukea historiallisen perusteen vuoksi.

Tuen määrä voi vielä kasvaa, sillä kaikki maat eivät käytä sitä kokonaan. Muut maat voivat hakea käyttämätöntä tukea itselleen.

Kouluhedelmien ja -vihannesten ohjelmassa Suomen osuus on 1,6 miljoonaa euroa vuodessa. Nämä tuet myönnetään koululaisten määrän perusteella.

Yhteensä terveellisen kouluruuan edistämiseen on rahaa 250 miljoonaa euroa vuodessa.

150 miljoonaa käytetään hedelmiin ja vihanneksiin. Summa pysyi ennallaan.

Ohjelma alkaa elokuussa 2017 ja kestää kuusi vuotta.

AIMO VAINIO

Eero Uusitalo kuollut

Suomen Kylätoiminta ry:n puheenjohtaja, professori **Eero Uusitalo** on kuollut. Hän menehtyi äkilliseen sairauskohtaukseen 5. joulukuuta kotonaan Perniössä.

Uusitalo tunnettiin EU-ajan keskeisenä maaseudun kehittäjänä ja suomalaisen maaseutupolitiikan rakentajana.

Hän teki pitkän uran maa- ja metsätalousministeriössä, jossa hän vastasi muun muassa Suomen Leader-toiminnan käynnistämisestä. Maaseutuneuvos Uusitalo oli myös Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän pitkäaikainen pääsihteeri.

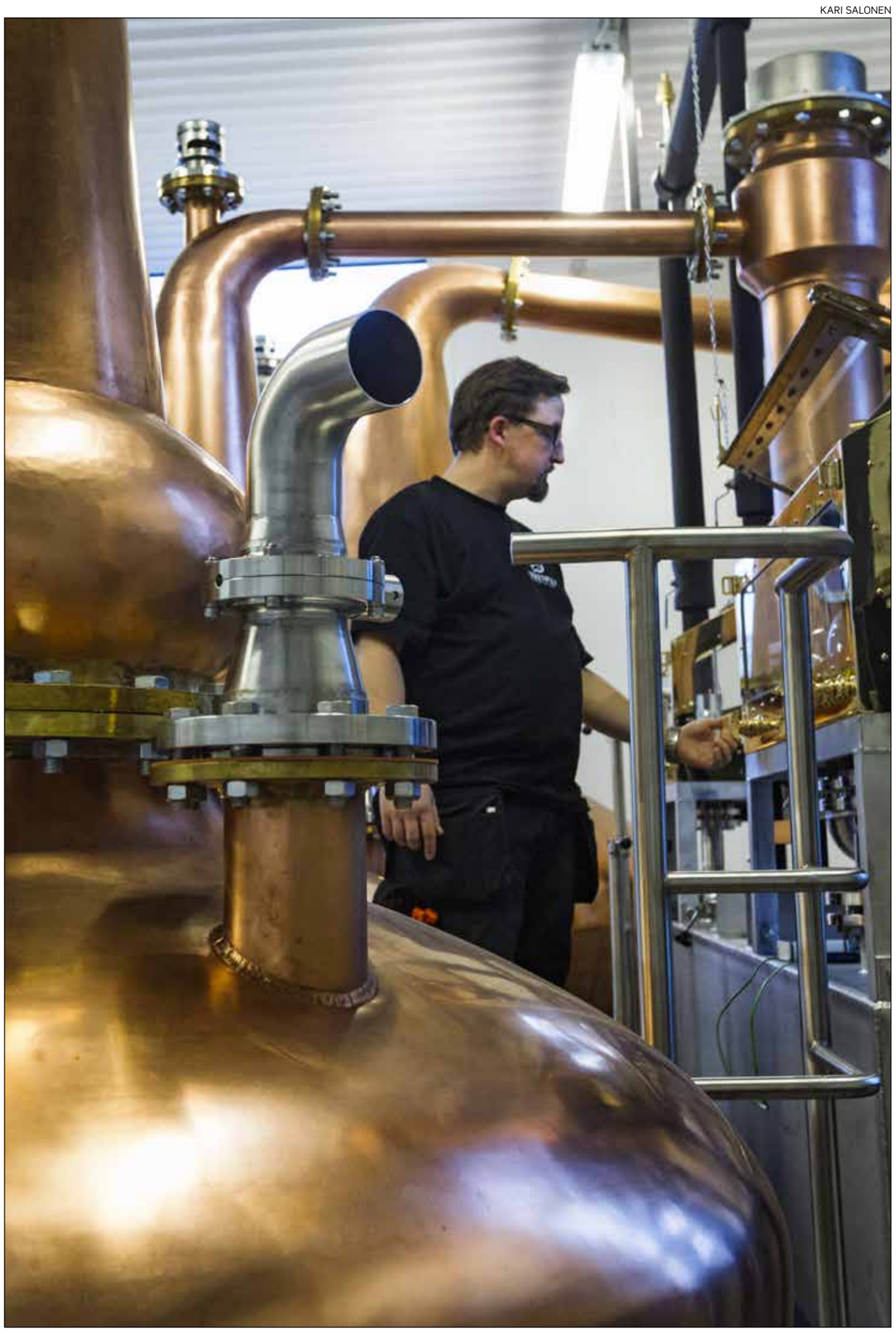
Kuollessaan Uusitalo oli 69-vuotias.

JUSSI MARTIKAINEN

Teerenpeli nelinkertaistaa mallasviskin tuotantonsa

Maailmassa ei ole monta panimolaitteita käyttävää tislaamoa eikä pellettikäyttöistä panimoa. Lahdessa ne toimivat saman katon alla.

KARI SALONEN



Teerenpelin viskitislaamossa yhdistyvät perinteikkäät kuparipannut ja moderni tietoteknologia. Tislaamomestari Jaakko Joelta tarvitaan silti jatkuvaa, tarkkaa havainnointia.

Viski on valmiina maailmalle sen jälkeen, kun Sari Nykky on liimannut kaulasinetit.

LAHTI (MT)
Viski- ja ginitislaamoiden tuotteista voi tulla uusi valtti suomalaiseen elintarvikevientiin, uskoo toiminnanjohtaja **Timo Kuorehjärvi** Teerenpeli Panimo & Tislaamo Oy:stä.

Maailmalla oli ensin pienpanimoiden buumi ja viime vuosina myös pienet tislaamot ovat nousseet kukoistukseen.

Teerenpelin päätuote, 10-vuotias single malt -viski, lanseeratiin syyskuussa Lontoon suurilla viskimessuilla ja se sai siellä hyvän vastaanoton.

Vientiä on kuuteen maahan mukaan lukien vanhat viskimaat Britannia ja Irlanti.

”Vaikka Skotlanti on viskin synnyinmaa, jopa Britanniassa on ruvettu hyväksymään muualta tulevia mallasviskejä, kun laadukkaita tuotteita on tullut markkinoille.”

Suomen etuina viskin tuotannossa ovat puhtaat raaka-aineet.

Teerenpelin erityisvahvuuksiin kuuluvat Kuorehjärven mukaan Salpausselän puhdas pohjavesi, aromikas mallas sekä se, että kesän ja talven lämpötilaero hyödynnetään alkoholijuoman kypsytyksessä.

Yhdistelmä vaati erikoissuunnittelua

Lahtelaisyritys aikoo nelinkertaistaa viskintuotantonsa. Siksi se on siksi investoinut yhdistettyyn tislaamo-panimolinjaan kaksi miljoonaa euroa.

Samalla laitos siirtyi käyttämään energialähteenään kotimaista pellettiä.

Synergiaa saavutetaan sekä kustannuksissa että tuotannon laadussa, Kuorehjärvi kertoo kolmelle vuodelle jaksotetun investoinnin hyödyistä.

> Vaikka Skotlanti on viskin synnyinmaa, jopa Britanniassa on ruvettu hyväksymään muualta tulevia mallasviskejä.
>
> TIMO KUOREHJÄRVI

Vaikka itse laitteistot, Forsyths-viskipannut ja Kaspar Schulzin keittohuone maltaankäsittelylaitteineen, ovat alansa huippua ulkomailta, Kuorehjärvi kehuu erityisen innokkaasti lähiseudun yritysten taitoja.

”Panimoita on aika monia ja tislaamoitakin Suomesta löytyy, mutta maailmallakin niiden yhdistelmät ovat harvinaisia.”

Putkistot on suunnitellut Multiproject Keravalta ja putkityöt toteutti Amitec. Pellettivoimalan valmisti Orimattilan putkityö. Niiltä tarvittiin siis rohkeutta yhdistää tietotaitoa uudella tavalla.

Yhteislinjasta useita hyötyjä

Saksalainen olutvierteen valmistukseen suunniteltu keittohuone soveltuu teerenpeliläisten mukaan myös viskivierteen tuotantoon.

Yhteislinjastolla saavutetaan useita hyötyjä. Ensimmäinen on energiankulutuksen tehokkuus.

Kun ohramallas rouhitaan eikä sitä jauheta hienoksi, siitä saadaan mäskäyksessä irti enemmän aromeja.

Vierteeseen irtoaa vielä lisää makua, kun se siivilöityy tietokoneen ohjaamana mäskikerroksen läpi, Timo Kuorehjärvi esittelee.

Lisäksi kun viskin tuotantoon käytetään samaa ilmausteknologiaa kuin oluen panemiseen, vierteen käyminen ja alkoholisaanto kohenee.

Vierteen jäädytyksessä lämmennyt vesi käytetään seuraaviin mäskäyksiin. Kun pohjavesi on ympäri vuoden sopivan kylmää, sen viilentämiseenkään ei tarvita energiaa.

Ainoa, mitä uudessa investoinnissa ei saatu ratkaistua, on sivuvirtana syntyvän mäskin käyttö.

”Se menee biojätteeksi. Rehukäyttöäkin on tutkittu, mutta laadun varmistukseen tarvittaisiin oma laboratorio eikä meidän kokoisella yrityksellä ole siihen resursseja”, hän pahoittelee.

Muutama pellettikäyttöinen tislaamo on maailmalla, mutta panimo on todellinen harvinaisuus, Timo Kuorehjärvi sanoo.

Harvinainen pellettilaitos

Panimo on toiminut Lotilan teollisuusalueella lähes Hartwallin naapurissa vuodesta 2009.

Kun tislaamon tuomista samoihin tiloihin alettiin suunnitella, yrittäjä **Anssi Pyysing** teetti väellään vertailun energiavaihtoehdoista. Voiman lähteeksi valikoitui uusiutuva kotimainen pelletti.

Hakettakin harkittiin, mutta lämpöarvo ei saa heitellä tai prosessin laatu kärsii, Timo Kuorehjärvi perustelee.

Skotlannissa on muuta pellettiä polttava tislaamo, mutta mies ei ole varma, onko pelletillä käyviä panimoita yhtään. Ainakaan Suomesta niitä ei löydy.

70 kuution säiliö tarvitsee nykytuotannolla täyttöä vain kahdesti vuodessa.

Viskintuotannon laajentuessa Kurikka Timberin ja Versowoodin pellettirekat saavat valmistautua suuntaamaan Lotilaan tiheämmin.

KAIJALEENA RUNSTEN

Kotimainen mallas laadun tae

Lähes kaikki Teerenpelin maltaasta on kotimaista ja siitä halutaan pitää kiinni jatkossakin, painottaa toiminnanjohtaja **Timo Kuorehjärvi**, joka työskenteli aiemmin kolme vuotta sitten lopetetulla Raision mallastamolla.

”Käytämme nykyisellään noin 100 tonnia mallasta vuodessa. Vilja tuotetaan noin 150 kilometrin säteellä Lahdesta.”

Mallastuksen hoitaa Viking Malt. Vain yhden erikoisoluen mallas tulee Saksasta, koska pyökillä savustettua mallasta ei ole Suomesta mahdollista hankkia.

Haastavinta on saada voimakkaimmin savustettuja maltaita, Kuorehjärvi sanoo.

Viking Maltin johtaja **Timo Huttunen** kertoo, että Teerenpelille menevä ohra-, vehnä- ja viskiin käytettävä ruismallas on kaikki kotimaista.

Teerenpelin toive vahvemmin savustetuista erikoiseristä on hänen mukaansa tiedossa mutta hankalasti ratkaistava.

”Suuremman savumäärän käyttö vaatii erilliset laitteistot ja sijannin kaukana asutuksesta.”

Huttusen mukaan Teerenpelin tavoitteeseen nelinkertaistaa viskintuotanto varaudutaan yhteistuumin.

”Nykyisilläkin hankinnoilla pystymme vastaamaan. Meillä on omia viljelysopimuksia ja yhteistyötä viljakauppiaiden kanssa niin, että hyvälaatuista raaka-ainetta riittää.”

Viking Maltilla seurataan pienpanimo- ja viskibuumia myönteisin mielin.

”Ainakin viskipuolella on potentiaalia myös vientiin. Tuote soveltuu siihen ehkä paremmin kuin olut.”

Panimoiden ja tislaamojen käyttämä mallas savustuu kotimaisella turvepelletillä, koska sillä saa hallittua savustusprosessin tarkemmin kuin aiemmin käytössä olleella palaturpeella.

KAIJALEENA RUNSTEN

TEERENPELI YHTIÖT

Kotimainen konkari

Anssi ja Marianne Pyysingin perheyritys kuuluu pienpanimoiden ja -tislaamojen konkareihin Suomessa.
Vuonna 1994 avattu ensimmäinen ravintola sai kylkeensä panimon heti EU-ajan myötä. Tislaamo aloitti 2002.
Vuonna 2009 panimo muutti Lahden Lotilaan, johon myös tislaamo siirtyi uusinvestoinnin myötä. Alkuperäiset panimo- ja tislauslaitteistot ovat yhä käytössä ravintoloiden yhteydessä.
Oluista ja siidereistä 65 prosenttia myydään ravintoloissa ja loppu pullotetaan vähittäismyyntiin.
Viskiä myydään kotimaan lisäksi Ruotsiin, Norjaan, Britanniaan, Irlantiin, Saksaan ja Hollantiin.
Työntekijöiden määrä nousee pian kymmeneen.
Yhtiön liikevaihto on 10 miljoonaa euroa.
Ravintolaliiketoiminnassa on seitsemän omaa ravintolaa, jotka työllistävät noin 70 henkeä.

Maaseudun yrittäjätuet maksuun helmikuussa

Elykeskukset ryhtyvät tekemään päätöksiä maaseudun yritystukihakemuksista joulukuun puolivälissä. Tukien maksaminen on mahdollista helmikuun puolivälistä lähtien.

Mavi tiedotti yritystukien päätöksenteon ja maksamisen aikatauluista tänään. Maksun lopullinen aikataulu täsmentyy myöhemmin.

Tuensaaja voi hakea yritystuen maksua tukipäätöksen saatuaan. Tukipäätöstä pitää hakea paperisella maksuhakemuslomakkeella postitse elykeskuksesta. Maksuhakemuslomakkeet ovat saatavissa netin lomakepalvelussa.

Mavin mukaan uuden ohjelmakauden yritystukihakemuksia jätettiin 9. joulukuuta mennessä 1 080 kappaletta. Hanketukihakemuksia oli vastaavasti 1 478 kappaletta.

Sähköisesti Hyrrä-järjestelmässä jätettyjen hakemusten osuus kaikista hakemuksista oli lähes 90 prosenttia.

JUHANI REKU

Lomakepalvelu: www.suomi.fi/lomakkeet

K-kaupalle kiitosta paikallisuudesta

Paikallisten tuoretuotteiden runsas valikoima ja yhteistyö paikallisten tuottajien kanssa toivat K-Supermarket Perniölle MTK-Perniön ja MTK-Särkisalon myöntämän tunnustuksen.

Kaupalla on monia vakituisia lähituottajia toimittajinaan. Lisäksi kauppa ottaa valikoimaansa myös pieniä paikallisten toimittajien eriä, ja mahdollistaa erikoisempienkin tuotteiden koemarkkinoinnin.

TUURE KIVIRANTA