



Maa- ja metsätalousministeriö  
Ruokaosasto  
Markkinayksikkö

Anna-Leena Miettinen  
[anna-leena.miettinen@mmm.fi](mailto:anna-leena.miettinen@mmm.fi)

[kirjaamo@mmm.fi](mailto:kirjaamo@mmm.fi)

28.10.2016

## **D:no 1370/04.04.01.01/2016 Lausunto luonnoksesta valtioneuvoston ruokapoliittiseksi selonteoksi**

Elintarviketeollisuusliitto (ETL) kiittää mahdollisuudesta antaa lausunto valtioneuvoston ruokapoliittiseksi selonteoksi. ETL kiittää maa- ja metsätalousministeriötä erityisesti selonteon valmisteluprosessista, joka on ollut alusta alkaen avoin ja vuorovaikutteinen. Ilahduttavaa on myös, että selontekoluonnoksessa mainitaan usein elintarviketeollisuuden kilpailukyvyn kannalta tärkeät tekijät, kuten raaka-aineiden hyvä saatavuus, elintarviketiennin tärkeys, viranomaisten resursointi sekä alan osaamisen varmistaminen ja ruuan arvostuksen lisääminen.

Selontekoluonnoksessa arvioidaan ruokapolitiikkaa kattavasti useasta eri näkökulmasta. Suomalaisen elintarviketieteen kilpailukyvyn ja ruuantuotannon säilymisen mahdollisuuksia Suomessa tarkastelevalla dokumentilla on yhä tärkeämpi rooli ympäristöltään epävakaa ja nopeasti muuttuvassa maailmassa. Tässä lausunnossa tuodaan esille selonteon rakenteeseen sekä sen teemoihin ja termeihin liittyviä näkökulmia. Lausunnossa otetaan myös kantaa luonnoksessa esitettyihin aihekohtaisiin toimenpiteisiin.

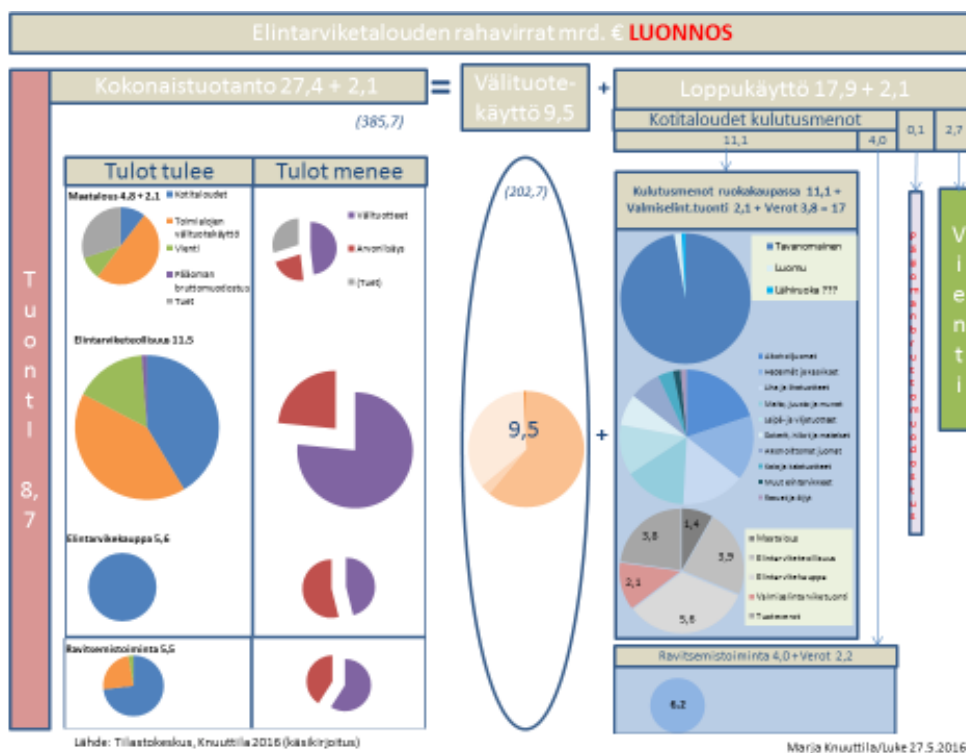
### **Selontekoluonnoksen rakenteesta – Elintarviketieteen keskinäisten riippuvuuksien ja toimintaympäristöä muovaavien megatrendien kuvaus alkuun**

#### **Elintarviketieteen keskinäisten riippuvuuksien suhteista**

Selonteossa ennustetaan ja kuvataan tulevaisuutta, toimintaympäristön muutoksia ja esimerkiksi elintarviketieteen ja suomalaisen ruokajärjestelmän toimintaympäristöä useassa kohdassa. Jotta ruokapolitiikan linjaukset vuoteen 2030 olisivat selkeämmin perusteltavissa, ETL katsoo, että selonteossa tulisi keskittyä perusteellisemmin nykytilan kuvaamiseen. Kuvaus olisi eduksi sijoittaa keskitetysti dokumentin alkuun. Laajemman nykytilan kuvauksen avulla ehdotetut politiikkatoimet ja myös vision elintarviketurvallisuuteen, vastuullisuuteen ja kestävyysliittävät kirjaukset voitaisiin paremmin suhteuttaa ruokapolitiikan nykytilaa ja eri toimintojen painoarvoja vastaaviksi. Ehdotetun lähestymistavan avulla dokumentin pituutta saataisiin myös oleellisesti lyhennettyä.

Ruokajärjestelmän keskeisten osien taloudellisia suhteita, rahavirtoja, voidaan kuvata kansantalouden tilinpidosta saatavan panos-tuotos -aineiston avulla. Rahavirtakaavio osoittaa, miten alkutuotannon, elintarviketeollisuuden ja päivittäistavarakaupan panokset ja tuotokset kytkeytyvät toisiinsa ja luovat yhdessä kansantalouteen ja kuluttajalle hyvinvointia.

Kuva 1. Elintarviketalouden rahavirrat, Knuutti ja tilastokeskus 2016 (luonnos 27.5.2016)



Rahavirtakaaviosta nähdään, että lähes kaikki maatalouden myyntitulo tulee väliuotteista, jotka ovat suomalaisen elintarviketeollisuuden raaka-aineita ja muita tuotantopainoksia. Elintarviketeollisuuden 11,2 miljardin euron liikevaihdosta kaksi kolmasosaa koostuu maitotalouden, lihanjalostuksen sekä mylly- ja leipomoliiketoiminnan sektoreilta, jotka puolestaan ovat myös maatalouden suurimmat tuotantosuunnat.

Elintarviketeollisuudella on kaksi pääasiallista tulonlähdettä: väliuotteet (41 %) ja kotitaloudet (41 %). Elintarviketeollisuuden väliuotteiden (raaka-aineiden ja puolivalmisteiden) hyödyntäjiä ovat toiset elintarvikeyritykset ja suurtalouskeittiöt. Myös nämä päätyvät kulutukseen, mikä merkitsee, että kotimarkkinoiden toimivuus ja kuluttajien hyvä ostovoima ovat suomalaiselle elintarviketeollisuudelle äärimmäisen tärkeitä.

Rahavirtakaavio tuo esille myös päivittäistavarakaupan tärkeän roolin elintarvikkeiden jakelijana. Suomalaisen päivittäistavarakaupan pitkälle automatisoidun ja kuluttajalähtöisen tilaus- ja toimitusketjun ansioista elintarviketeollisuus saa yli 40 % tuloistaan korkean jalostusasteen brändituotteiden myynnistä kuluttajille. Vertailun vuoksi mainittakoon, että maatalouden tuloista kuluttajien osuus on noin kymmenen prosenttia.

On tärkeää, että selonteko perustuu faktoille ja siinä tunnustetaan elintarvikeketjun eri osien keskinäinen riippuvuus ja kaikkien osien merkitys kilpailukyvyille. Laajemman näkökulman puuttumisen vuoksi selonteko keskittyy lähes pelkästään korostamaan alku-

tuotannon roolia kilpailukyvyyn ja kannattavan ruokajärjestelmän perustana, ja korostaa liiallisesti vaihtoehtoisten jakeluteiden roolia kilpailukyvyyn ja kuluttajan edun lisääjänä.

## Megatrendeistä

Selontekoluonnoksessa viitataan toistuvasti myös ruokajärjestelmään vaikuttaviin ja sitä muuttaviin megatrendeihin. ETL pitää tärkeänä, että selonteon alussa olisi nousevia ja tulevaisuuden megatrendejä sekä niistä johdettavia reunaehtoja koskeva luku koko ruokaketjun näkökulmasta.

Esimerkiksi *väestönkasvu* ei heijastu suinkaan vain alkutuotantoon, vaan koko ketjuun. Niin ikään *digitalisaatio* muokkaa koko ruokajärjestelmää niin teollisuudessa, kaupan ja kuluttajan rajapinnassa kuin viranomaisten työn tuottavuuden ja tehokkuuden sarallakin. Myös *globalisaatio* nähdään selonteossa vain uhkana. Se tulisi nähdä myös mahdollisuutena menestyvälle suomalaiselle elintarvikeketjulle ja ruokajärjestelmälle.

Kuluttajien halu lisätä *kasvi-proteiinien* ja vähentää lihan kulutusta on nouseva trendi. Kasvi- ja eläinproteiinin eivät ole toisiaan poissulkevia. Asiaan liittyviä toimenpiteitä päätettäessä tulisi ymmärtää suomalaisten lihan- ja maitotaloustuotteiden kulutustottumukset ja suomalaisen liha- ja maitotaloustuotannon vastuullisuus ja sen vaikutukset koko suomalaisen ruokajärjestelmän hyvinvointiin. Selonteko antaa ymmärtää, että kotieläintuotanto ei olisi ympäristöystävällistä tai kestävä. Kotieläintuotanto ja kotieläintuotteiden kulutus tuodaan julkisuudessa yhä useammin esille ainoastaan negatiivisesta näkökulmasta. Erityisesti lihan kulutusta kritisoidaan Suomessakin usein seikoilla, jotka eivät Suomessa ole ongelmia, vaan niiden esille tuominen juontaa juurensa yleensä maailmalla käytävästä keskustelusta lihantuotannosta. Huomattavaa kuitenkin on, että suomalaiset syövät pääasiassa suomalaista lihaa.

Lihantuotanto on hyvin erilaista eri puolilla maailmaa. Tuotanto vaihtelee merkittävästi esimerkiksi tuotannon intensiivisyyden tai laajaperäisyyden, tilakoon, käytettävien reu-raaka-aineiden, noudatettavan eläinten hyvinvointisäännösten ja muun tuotanto-ohjeistuksen, lääkinnän ja eläinten hoidon suhteen. Lihantuotantoa globaaleista näkökulmista syyllistävän keskustelun jatkuessa tulee ruokapoliittisessa selonteossa todeta suomalaisen kotieläintuotannon hyvät puolet nykyistä selvemmin. Kotieläintuotanto ei ole syntynyt Suomeen sattumanvaraisesti, vaan meillä on hyödynnetty niitä mahdollisuuksia, joita pohjoisessa sijaitsevalla, lyhyen kasvukauden maalla on. Suomen tuotanto-olosuhteet, maaperän hedelmällisyys tai muut ruokakasvien viljelyn kannalta merkittävät seikat eivät tule parantumaan selonteon tarkastelujaksolla radikaalisti. Sen sijaan Suomessa on hyödynnettävissä nurmea, runsaasti vettä ja rehuviljan tuotanto onnistuu leipävilja – ja ruokakasvien tuotantoa varmemmin ja laajemmalla alueella. Suomessa on siis saatavilla paljon suoraan ihmisravinnoksi kelpaamatonta raaka-ainetta, joka on eläintuotannossa muutettavissa ihmisravinnoksi.

Globaalisti tuotantoeläinten kritisoidaan syöväen ruokaraaka-aineita, jotka ihminen voisi hyödyntää suoraan ravinnokseen. Rehuntuotantoalaa ei Suomessa pystytä muuttamaan merkittävässä määrin pelloiksi, jotka tuottaisivat runsaasti pidemmän kasvukauden vaatuvia, suoraan ihmisen ravinnoksi kelpaavia ruokakasveja. Nurmialan kyntämi-

nen ruokakasvipelloiksi ei myöskään ole realistinen tulevaisuuden kuva. Suomen kotieläintuotanto ei aiheuta pulaa vedestä, eikä täällä ole ylilaidunnusta. Suomessa siat ja siipikarja syövät pääasiassa kotimaassa tuotettua rehuviljaa, soijaa käytetään valkuaislisänä. Naudanlihantuotanto yhdistyy maidontuotantoon, joten ympäristövaikutukset ja kaantuvat molemmille tuotantosuunnille. Kotieläintuotannon vähentäminen Suomessa johtaisi proteiinia sisältävien tuotteiden tai raaka-aineen yhä suurempaan tuontiin ja huoltovarmuuden heikentymiseen, sekä koko elintarvikealan kutistumiseen ja maaseudun tyhjenemiseen. Maailmalla ruoan tarve kasvaa tulevina vuosikymmeninä merkittävästi ja on tärkeää, että Suomi osaltaan kantaa vastuunsa ruoantuotannosta hyödyntäen luontaisia tuotanto-olosuhteitaan parhaimmalla tavalla. Suomalainen kotieläintuotanto voi eläinten terveyden hoidossa ja vähäisessä eläinlääkkeiden käytössä toimia esimerkkinä vastuullisesta toiminnasta monelle muulle maalle.

Megatrendit tulisi kuvata selonteon alussa, jotta tulevat laajasti käsitellyiksi ja ymmärretyiksi, ja selontekoa saataisiin oleellisesti lyhennettyä.

### **Visiosta**

Visioon on koottu hyvin keskeiset menestyksen elementit. Nykytilan kuvauksen puuttessa moni saattaa kuitenkin tulkita tilanteen olevan nyt huono visiossa mainittujen asioiden suhteen. Esimerkiksi ruokaturvallisuudessa Suomi on jo nyt edelläkävijämaa. Suomalaisen erinomaisen elintarviketurvallisuuden ylläpitämiseksi tulee jatkossakin tehdä paljon töitä, mutta sen merkittävä parantaminen ei liene tarpeen.

Visioon tulisi lisätä, että Suomessa on toimintaympäristö, jossa kansainvälisesti kilpailukykyisen ruokajärjestelmän on mahdollista toimia. Ruokaketjun toimintaympäristöön vaikutetaan mm. säädöksillä, niiden tulkinnoilla, verotuksilla, tukipolitiikalla ja kaikkien näiden tulee olla hyvin harkittuja kokonaisvaikutus ruokajärjestelmään huomioiden. Kansainvälisen kilpailukyky tarkoittaa paitsi mahdollisuutta osallistua vientiin, niin myös pärjätä kilpailussa kotimarkkinoille tuotavien raaka-aineiden ja elintarvikkeiden kanssa.

## **Kappalekohtainen kommentointi**

### **2 Alkutuotanto**

Viitaten lausunnon ensimmäiseen osaan, selonteossa on tuotava esille koko elintarvikketjetjun keskinäiset taloudelliset riippuvuussuhteet ja koko ruokajärjestelmään vaikuttavia megatrendejä. Tämän vuoksi selonteossa ei ole perusteltua korostaa alkutuotannon roolia kilpailukykyyn perustana tai tuoda esille esim. väestönkasvun vaikutuksia vain alkutuotannolle.

Selonteossa todetaan, että ruokaa tuotetaan jatkossa aiempaa enemmän lähellä kuluttajaa. Tämän suuntaisen kehityksen rinnalla tulee perusraaka-ainetuotanto peltoineen ja kotieläimiseen säilymään edelleen maaseudulla eikä niitä ole mahdollista siirtää asutuskeskusten liepeille.

Suomalaisessa ruokajärjestelmässä ei ole syytä rakentaa keinotekoisia vastakkainasettelua lähiruuan ja muun ruuan välillä. Suuretkin yritykset käyttävät usein lähialueiden

raaka-ainetta ja ovat merkittävä paikallisia työllistäjä. Yrityksen koko tai sen jakeluverkon laajuus ei voi olla lähiruuan määrittelyn peruste. Siksi selonteon toteamus siitä, että suuret yritykset saattavat lähteä lähiruokaliiketoimintaan, on turha ja ehdotamme sen poistamista.

Toimintaympäristön ja alkutuotannon osalta on syytä korostaa myös vahvuuksia eikä vain lyhyen kasvukauden aiheuttamia heikkouksia. Hyvää tautitilannetta on korostettava entisestään. Veden riittävyttä ja nurmituotannon hyviä edellytyksiä kannattaa nostaa erityiseksi vahvuudeksi. Maatalousmaan melko rajaton saatavuus on myös hyödynnettävissä oleva vahvuus. Energiantuotannon, metsätalouden ja maatalouden yhteensovittamisesta on saavutettavissa lisäarvoa biotalouden kautta.

Kalatalouden mahdollisuuksia osana sinistä biotaloutta on selonteossa käsitelty toimialan mahdollisuuksien kautta. Muuta alkutuotantoa käsitellään vahvasti tukipolitiikan näkökulmasta. Maataloustuilla on suuri merkitys alkutuotannollemme, mutta tässä olisi hyvä tuoda paremmin esille myös muiden tuotantosuuntauksien vahvuuksia ja haasteita. Kohdassa 2.2 on syytä korostaa mahdollisuuksia kohdistaa ns. vihreän laatikon tukia hyvän elintarviketurvallisuutemme ylläpitoon ja eläinten hyvinvoinnin edistämiseen.

Kaiken sääntelyn ja tukipolitiikan tulisi olla mahdollisimman pitkäjänteistä ja ennustettavaa, jotta sillä olisi ohjaava vaikutus ja jotta siihen liittyvät investoinnit olisivat järkeviä/mahdollisia. Kaikissa tapauksissa tulisi pyrkiä suosimaan alan vapaaehtoista sääntelyä lainsäädännön sijaan. Tämä mahdollistaisi syntyvien lisäkustannusten siirtämisen tuotteen hintaan.

Luvun 2.4 otsikko ei vastaa sisältöä. Digitalisaatio muokkaa koko ruokajärjestelmän toimintamalleja ja sen vuoksi aihe tulisi käsitellä toimintaympäristöä kuvaavassa osiossa laajasti.

Luonnontuotteiden mahdollisimman runsas ja toimiva talteenotto on suomalaisia luonnonmarjoja hyödyntävän elintarviketeollisuuden kannalta erittäin tärkeää. Parhaiten saatavuutta edistetään tehostamalla organisoitua metsämarjojen talteenottoa ja varmistamalla tämän avulla marjaraaka-aineen saatavuus jalostaville yrityksille.

On hyvä, että valkuaisomavaraisuuden kasvun yhteydessä tuodaan esille kotimaisen valkuaisen hinta suhteessa viljelyn kustannuksiin ja tuontiproteiinin hintaan. Valkuaisomavaraisuuden osalta olennaista olisi edistää liha-luujauhon käytön sallimista jatkossa broilerin ja sianrehun valkuaislähteenä (sika siipikarjalle, siipikarja sialle).

### **3 Elintarviketeollisuus, vähittäiskauppa ja jakelukanavat**

Luvussa puhutaan pääosin kulutuskäyttäytymisen muutoksista ja trendeistä, jotka luonnollisesti heijastuvat koko elintarvikeketjuun. Luvussa käsitellään kahta, osittain toisilleen vastakkaista asiaa (trendi ja sen vastareaktio): ”Ruualta halutaan helppoutta, ...” sekä kuluttajien aktiivisuutta ruoan hankkimisessa. Jälkimmäinen todella vaatii aktiivisuutta eri muotoineen ja ne ovat tervetulleita. Sen merkitys ilmiönä lienee kuitenkin

suurempi kuin sen taloudellinen merkitys. Keskeisintä on tiedostaa jakelukanavien monipuolistuminen ja sen mukanaan tuomat muutokset ja mahdollisuudet.

Selonteossa todetaan, että teknologia saa vastapainokseen perinteiden vaalimisen. Selonteossa tulisi todeta, että teknologian avulla voidaan myös vaalia ruokaperinteitä, esimerkiksi valmistamalla teollisesti suomalaisia perinneruokia, joita ei nykyarjessa enää muuten tehtäisi.

Selonteossa todetaan terveys- ja ympäristötietoisuuden korostuessa tarvittavan lisää lihalle vaihtoehtoisia proteiini lähteitä. Vaihtoehdot ovat erittäin tervetulleita, mutta selonteossa on hyvä huomioida, että suomalaiset syövät pääosin Suomessa tuotettua lihaa ja lihatuotteita. Suomessa on paljon rehuviljan tuotantoa, nurmea ja vettä. Olosuhteemme mm. tuottoisat nurmet soveltuvat hyvin kotieläintuotantoon. Suomessa naudanlihan tuotanto yhdistyy maidontuotantoon, eläintautitilanne on erittäin hyvä ja eläinlääkkeiden käyttö on hyvin vähäistä. Huoltovarmuus, omavaraisuus ja vastuunkantaminen ruuantuotannosta on nähtävä kokonaisuutena välttämättä vastakkainasettelua.

Laadukkaiden ja kilpailukykyisten raaka-aineiden saanti on kotimaiselle elintarviketeollisuudelle ja koko yhteiskunnalle elintärkeä asia. Sen lisäksi myös elintarviketeollisuuden muulla toimintaympäristöllä, kuten verotuksella, säädösympäristöllä ja tutkimus- ja koulutusjärjestelmällä on tärkeä merkitys alan menestymiselle.

Toimenpiteistä ensimmäisenä mainitaan, että ”Käynnistetään elintarvikealan muutosta, kasvua ja yhteistyötä edistäviä toimenpiteitä, joiden avulla parannetaan yritysten toimintaedellytyksiä ja kilpailukykyä sekä luodaan edellytyksiä suomalaisten korkean lisäarvon elintarvikkeiden viennille.” Tämä on hyvin tärkeää, mutta elintarviketeollisuuden kannalta on tärkeää myös, että meillä on aktiivisia toimenpiteitä myös peruselintarvikkeiden ja elintarvikeraaka-aineiden viennille. Suomessa tarvitaan tulevaisuudessakin myös peruselintarvikkeiden valmistusta, mikä luo pohjan kannattavalle lisäarvotuotteiden kehittämiseksi ja valmistamiseksi. Muussa tapauksessa peruselintarvikkeet korvautuvat tuontituotteilla.

### **ETL:n näkemykset toimenpiteiksi**

- Elintarviketeollisuuden toiminnan edellytyksenä on saatavilla oleva monipuolinen raaka-ainepohja. Elintarviketeollisuuden tuotannosta noin puolet on maidon ja lihan jatkojalostusta elintarvikkeiksi. Kotieläintuotanto soveltuu Suomen olosuhteisiin ja sen toimintaedellytyksistä tulee huolehtia. Peltoviljely luo osaltaan perustan kotieläintaloudelle, ja elintarviketiljan sekä erikoiskasvien viljely luo kotimaisen raaka-ainepohjan kasviperäisten elintarvikkeiden jalostukselle. Panostuksia tarvitaan tutkimukseen sekä investointien tukemiseen alkutuotannossa, jotta ei jäädä jälkeen muiden maiden kehityksestä.
- Elintarvikkeita koskevassa lainsäädäntötyössä on huomioitava säädösehdotusten ja -muutosten taloudelliset vaikutukset elinkeinolle. Kansallisia elinkeinon toimintaa tai kilpailukykyä rajoittavia ja kustannuksia lisääviä poikkeuksia ja lisävaatimuksia ei tule laatia. Lainsäädännön vaikutusarvioinneissa on oltava mukana vaikutus kansainväliseen kilpailukykyyn. Suomalaisten yritysten on oltava kansainvälisesti kilpailukykyisiä myös kotimarkkinoilla

- Järjestelmä luotettavan kulutuskysyntään perustuvan markkinatiedon saamiseksi on luotava, jotta yritykset pystyvät ohjaamaan tuotantoaan ja investointejaan mahdollisimman suuren arvonlisän luomiseksi Suomessa. Markkinatietoa tarvitaan myös poliittisten päätösten tueksi.

#### 4 Tutkimus, neuvonta ja osaamisen kehittäminen

Ruokaketjuun liittyvää tutkimusta tulee jatkossakin tehdä ja sitä tulee tukea. Viime vuosina tutkimusrahoitus on vähentynyt ja elintarvikealan yliopistotason resursseja on vähennetty tuntuvasti. On tärkeää, että Suomessa tehdään alan tutkimusta, mikä mahdollistaa osaamisen, innovoinnin ja alan kehittymisen. Tutkimusta ja pitkäjänteistä yhteistyötä tutkimuslaitosten ja koko ruokaketjun kanssa tarvitaan myös kansanterveyden edistämiseksi.

Koulutus tulee nostaa otsikkoon ja toimenpiteet sen kehittämiseksi tuoda esille tekstissä. Neuvonnalla on Suomessa perinteisesti ollut alkutuotannon kehittämisessä suuri merkitys. Se on ikään kuin alkutuotannon täydennyskoulutusta. Ilman korkeatasoista koulutusta meillä ei voi olla hyvää neuvontaa ja koulutuksen tulee kattaa koko ketju. Koulutuksen määrärahojen vähentyminen näkyy myös elintarvike- ja ruoka-alalla ja jo tällä hetkellä on puutetta osaavasta, alalle koulutetusta työvoimasta.

Luvussa 4.2. Selonteossa esitetään, että koulutuksen ja neuvonnan tarjonnassa ja suuntaamisessa on huomioitava maatilayritysten erilaiset strategiat. Tämä tulee laajentaa kaikkien ruokaketjun yritysten erilaisiin strategioihin.

Vientiä koskevassa kappaleessa todetaan, että ”Suuri osa vientivaatimuksista on sellaisia, että yritys koosta riippumatta ei pysty niitä selvittämään, vaan vaatimusten selvittämiseen tarvitaan Suomen viranomainen.” Yritykset eivät varmasti pysty vientivaatimuksia yksin selvittämään, mutta siihen ei ole ollut resursseja myöskään Suomen viranomaisilla. Käytännössä tämä tapahtuu yhteistyönä, jossa vaaditaan erityistä aktiivisuutta yrityksiltä. Kiinan mainitseminen yksittäisenä esimerkkinä voi jättää pois. Sen sijaan tulisi korostaa nykyistä enemmän viranomaisten roolia viennin edistämässä ja osaltaan uusien vientimahdollisuuksien avaamisessa, ei ainoastaan vientivaatimusten selvittäjänä. Varsinkin niillä aloilla ja maissa, joissa tarvitaan vientihyväksyntä, viranomaisten rooli on tärkeä. Tähän pitää osoittaa viranomaisille riittävät resurssit sekä tukea toimijoita viennin kehittämisessä. Myös vientituotteiden menestyksellinen kehittäminen vaatii kunnollista panostusta. Sitä on järkevää tukea myös julkisin varoin.

4.3 Elintarviketuotannon vahvuuksien hyödyntämiseksi tarvitaan merkittävää panostusta tutkimukseen ja tuotekehitykseen alkutuotannosta tuotekehitykseen asti. Maatalouden uudet tuotantoratkaisut kehitetään nykyisin yrittäjien riskillä. Niihin tarvittaisiin huomattavia kehitysrahoja, jotta esimerkiksi eläinten hyvinvointia voitaisiin parantaa mahdollisimman tehokkaasti.

4.4 Mihin tutkimusta tulisi suunnata? -luvussa mainitaan Fineli-rekisteri työväliseinä pakkauksimerkintöjen luotettavuuden arvioinnissa. Ajantasainen ja kattava Fineli-rekisteri

on tärkeä työväline sekä ravitsemustutkimuksessa että yritysten pakkausmerkintöjen laadinnassa. Valvonnan työkaluna sitä tuskin voidaan pitää.

Luvussa elintarviketurvallisuutta on käsitelty kemiallisten riskien ja kansanterveyden näkökulmasta. Vaikka mikrobiologinenkin turvallisuus on Suomessa erittäin hyvällä tasolla, tulisi myös se olla mainittuna pitkäjänteisen tutkimuksen ja riskinhallinnan yhteydessä.

Julkisten tutkimustietojen ja tietovarantojen saattamista yritysten tietoon sekä niiden hyödyntämistä tuotekehityksessä ja innovaatioissa tulee edistää.

Tiedon lisääntyessä tutkimusvaatimuksia tulee yhä enenevässä määrin, jolloin myös analytiikan tarve myös lisääntyy. Toimijoiden sekä viranomaisten osaaminen sekä resurssit tulisi turvata myös kemiallisen turvallisuuden seurannassa. EFSA tarvitsee yhä enemmän tietoa ja tietoja tulisi kerätä myös Suomesta. Viranomaisten olisi hyvä johtaa projekteja ja EU:sta tai kansallisesti tulisi rahoittaa turvallisuustutkimuksia ja analyysejä. Analytiikka-osaaminen sekä analyysien tekeminen ja mahdollisuudet keskittyvät ulkomaille. Myös rahavirrat menevät ulkomaille. Kriisitilanteissa Suomessa ei ole mahdollista tehdä tarvittavia ruokaturvallisuuden takaavia analyysejä.

Alkutuotannon tutkimustarpeiden lisäksi myös prosessikehitys on tärkeä osa ruokaturvallisuutta. Siihen tulee tulevaisuudessa satsata entistä enemmän.

4.5 -luvussa sanotaan, että "Alan koulutukseen ja tutkimukseen on investoitava,..." Tämä vaatii täsmennystä, minkä tahon edellytetään investoivan. Kenen on investoitava? Tällä hetkellä valtio vetää rahoitustaan pois.

#### **ETL:n näkemykset toimenpiteiksi**

- Vientiin liittyvien ja viranomaispalvelujen toimintojen mahdollistamiseksi tarvitaan pitkäjänteinen ratkaisu riittävien asiantuntija- ja taloudellisten resurssien turvaamiseen. Viranomaisten tehtävät elintarvikealan vientitoimissa tulee kirjata selkeästi lainsäädäntöön.
- Osaamista ja ymmärrystä elintarvikkeiden jalostuksesta ja elintarviketeollisuuden toiminnasta on hallinnossa lisättävä. Hallinnon asiantuntijoiden käsitystä eri politiikan lohkojen yhteisvaikutuksista elintarvikealaan tulee lisätä.
- Alan yhteiskunnallisen merkittävyyden takia elintarvikeketjuun tulee suunnata julkisia tutkimusvaroja. Kehitysohjelmassa tulee keskittyä tuotannon päälinjojen menestymiseen ja kehittymiseen. Maatalouden kehittämisen (kasvin- ja kotieläinten jalostus mukaan lukien) tavoitteena tulee olla oikeanlaisten ja laatuisten raaka-aineiden saatavuuden varmistaminen jalostavalle teollisuudelle.
- Ammattitaitoisen työvoiman saatavuudesta ja koulutuksesta on huolehdittava. Ruokajärjestelmän kehittymisen perusedellytys on laadukas koulutus toisesta asteesta korkeampaan yliopistokoulutukseen ja tutkijakoulutukseen saakka. Vahva osaaminen esimerkiksi raaka-aineista tai teknologioista mahdollistaa uusien pitkälle jalostettujen katteellisten tuotteiden kehittämisen. Suomessa pitää turvata se, että koulutetaan riittävästi elintarvikealan raaka-aineiden, materiaalien ja prosessien osaajia eri tasoille.



- Laaditaan kokonaistarkastelu suomalaisen kotieläintuotannon ja proteiinikasvien tuotannon mahdollisuuksista, vaikutuksista ympäristöön, huoltovarmuuteen, ruokaturvaan ja ruokajärjestelmän kilpailukykyyn.

## 5 Ruokakulttuuri ja ruuan arvostus

Hävikkikeskustelu ja hävikin vähentäminen ansaitsevat tulla mainituksi myös tässä luvussa. Hävikin syntyminen ja ruoan arvostus tai arvostuksen puute ovat osittain kytköksissä toisiinsa.

## 6 Ruoka ja kansanterveys

Ensimmäisessä kappaleessa todetaan ”Ravitsemuksen lisäksi ruuan kemiallisten ja mikrobiologisten tekijöiden on oltava kunnossa, jotta ruokaperäisten tautien ja patogeeneiden leviämisen riskit voidaan hallita. Samat tekijät, jotka vaikuttavat elintarviketurvallisuuteen, vaikuttavat myös kansanterveyteen. Myös talousveden laatu on tärkeä terveystekijä. Talousveden merkitys kasvaa edelleen sen globaalin saatavuuden heikentyessä.” Tämä kirjaus tulisi siirtää lukuun 7 Elintarviketurvallisuus.

Selonteossa tulisi todeta, että ravitsemus- ja terveystieteiden ja kuluttajien tarpeet huomioiva tuotekehitys on yrityksille kilpailukeino.

Liha on nostettu erikseen esille tässä kappaleessa. Kappaleessa tulee esille julkisuudessa käyty proteiini- ja eläinlähdekeskustelu, mutta muut ruokaan ja kansanterveyteen liittyvät asiat jäävät sen varjoon. Suomalaisille tärkeää maitoa ei mainita kertaakaan.

Lihan kulutuksen kaksinkertaistuminen vuosien 1950-luvun ja nykypäivään välillä on esitetty ilman minkäänlaisia vertailua muiden elintarvikkeiden tai raaka-aineryhmien kulutuksen kasvuun vastaavana aikana. Kehitystä ei ole verrattu myöskään muissa maissa tapahtuneeseen kehitykseen. Näiden tietojen yhdistäminen ”kaksinkertaistumiseen” antaisi laajemman perspektiivin tarkasteluun ja suhteuttaisi oikealla tavalla tilannetta. Lihasta tulisi kirjata myös sen hyvät terveellisyysnäkökohdat, koska nyt terveellisyysnäkökohtiin viitataan vain negatiivisessa mielessä (pidetään todennäköisenä kulutuksen vähentymistä). Liha on WHO:n IARC:n syöpäuutisoinnin jälkeen ollut esillä ainoastaan vaarallisena ruoka-aineena. Punainen liha luokiteltiin todennäköisesti syöpävaaralliseksi (luokka 2A) ja lihavalmisteen syöpää aiheuttaviksi aineiksi samaan luokkaan kuin tupakka ja asbesti (luokka 1). Tupakan riskitekijät ovat kuitenkin monin kerroin lihavalmisteen suurempia. WHO:n IARC:n selvityksiin päätyneistä yli sadasta aineesta vain yksi on todettu sellaiseksi, joka ei todennäköisesti aiheuta syöpää, kaikki muut ovat saaneet jonkin syövän aiheuttamista kuvaavan luokituksen. Yksipuolinen asian käsittely tai asioiden liiallinen yksinkertaistaminen, kuten myös lihan tuotantoon liittyvissä ympäristövaikutuksissa, voi johtaa huonosti harkittuihin poliittisiin linjauksiin. Suomalaisissa ravitsemussuosituksissa todetaan suositeltava määrä lihavalmisteen ja punaisen lihan kulutukseen, ei siipikarjanlihaan. Ravitsemussuosituksissa ei kehoiteta välttämään tai vähentämään lihaa, vaan kohtuullinen punaisen ja lihavalmisteenkin syöminen on turvallista.

Selonteossa tulisi mainita, että ruokavalion laatua arvioidaan aina kokonaisuutena, eikä yksittäisten ruoka-aineiden kautta. Liha kuuluu hyvään ja monipuoliseen ruokavalioon, sillä se on parhaita ja monipuolisimpia proteiinin lähteitä. Lihan syönti varmistaa myös laadukkaan raudan saantia. Raudan ohella lihasta saa runsaasti sinkkiä, seleeniä, ja magnesiumia. Lihassa on useita B-ryhmän vitamiineja ja erityisesti B12-vitamiinia, jota saa vain eläinkunnan tuotteista.

Suomalaiset syövät punaista lihaa ja lihavalmisteita keskimäärin lähes ravitsemussuositusten mukaan. Lihan kulutus on kasvanut Suomessa, kuten muuallakin, mutta kasvu on tullut jo pitkään siipikarjanlihan kulutuksesta. Tämän kehityssuunnan arvioidaan jatkuvan niin Suomessa kuin muuallakin maailmassa. Kulutuslukujen suhteuttaminen muiden maiden lukuihin kertoisi sen tosiasian, että suomalaisten lihankulutus on kansainvälisesti vertaillen varsin kohtuullista.”

#### 6.1. Mitä pitäisi tehdä

Sitoutuminen edistämään hyvää ravitsemusta tulee tehdä yhteistyössä koko alan kesken.

### 7 Elintarviketurvallisuus

Elintarviketurvallisuus-lukua tulee vahvistaa. Tässä yhteydessä voisi myös määrittää, mitä tarkoitetaan elintarviketurvallisuudella ja mitä ruokaturvallisuudella sekä pohtia, kumpi on tässä yhteydessä kattavampi.

Selonteon alussa todetaan, että tällä korvataan mm. Elintarviketurvallisuusselonteko (2013). Tekstin jaottelua tulisi muuttaa niin, että ensimmäisessä kappaleessa kerrotaan, että ruokaturvallisuus on Suomessa korkealla tasolla ja se perustuu hyvään pitkäjänteiseen yhteistyöhön ruokajärjestelmän toimijoiden ja viranomaisten välillä. Esimerkiksi Suomen salmonella-, eläin- ja kasvitauti-, vierasaine- ml. antibioottitilanne ovat mainitsemisen arvoisia. Hyvä ruokaturvallisuus ylläpitää kansalaisten terveyttä ja vahvistaa kotimaisen ruokaketjun ja ruokakulttuurin arvostusta.

Toisessa kappaleessa puhutaan elintarvikevalintojen vaikutuksista sairastumisiin. Kyseinen kappale tulisi olla luvussa 6. Ruoka ja kansanterveys. Tekstissä käytetään ilmaisuja ”virheelliset elintarvikevalinnat”. Ilmaisu tulee poistaa. Lainsäädännön mukaan tuotettujen elintarvikkeiden ostaminen ja kulutus ei ole virheellistä. Kuten ravitsemussuosituksissakin todetaan, yksittäisten elintarvikkeiden sijaan esim. lihomiseen vaikuttaa ruokavalion kokonaisuus yhdessä muiden elintapojen kanssa.

Elintarviketurvallisuus on lain mukaan aina toimijan vastuulla ja toimijoiden osaamista so on hyvä. Vain kannattava yritystoiminta mahdollistaa elintarviketurvallisuuden kannalta vastuullisen toiminnan. Suomessa on suunnitelmallinen, riskiperusteinen elintarvikevalvonta ja toimiva omavalvonta. Niiden avulla on saavutettu nykyinen tilanne. Edelleen kuitenkin on tarpeen tukea toimijoiden toimenpiteitä elintarviketurvallisuuden parantamiseksi. Monet elintarviketeollisuusyritykset ovat investoineet lainsäädäntöä korkeampaa ruokaturvallisuustasoa vaativiin, ulkopuolisten auditointiin tuoteturvallisuusjärjestelmiin, esim. FSSC-22000. Jäljitettävyyden suhteen Suomessa on hyvät järjestelmät jopa esimerkilliset globaalisti katsottuna. Valvontaa tulisi tehostaa poistamalla

päällekkäisyyttä. Järjestelmiä omaavan yrityksen valvontaan voisi käyttää järjestelmätietoa.

Myös omavalvontaa varten tehtävien toimenpiteiden (mm. analyysit) järjeistäminen on tärkeää. Jokaisen toimijan (raaka-ainetuottaja, myyjä, tuotteen valmistaja sekä vielä valvonta) ei ole tarve tehdä samoja analyysejä.

Selontekoluonnoksessa todetaan, että ”Elintarvikkeiden turvallisuusvaatimusten täyttäminen on myös ehto niiden viennille Suomesta muihin EU-maihin ja EU:n ulkopuolelle.” Tämä tulisi toteutua myös tuonnin suhteen eli edellyttämme Suomeen tuotavilta elintarvikkeilta vähintään samaa turvallisuustasoa kuin mitä kotimaisilta elintarvikkeilta.

7.1 luvussa on listattu monia elintarviketurvallisuuteen vaikuttavia asioita, mutta ei ole tuotu esiin, miten ne vaikuttavat. Esimerkiksi miten kotimaisen elintarviketuotannon rakennemuutos tai uudet tuotantomuodot vaikuttavat elintarviketurvallisuuteen?

Luottamusta ja kansalaisten tietoa lisäävää viestintää hyvästä ruokaturvallisuudesta tulee lisätä. Viranomaisviestinnän rooli on tärkeä ja sen kehittämiseen tulee kiinnittää huomiota. Myös kappaleen otsikoinnin voisi muuttaa muotoon *luottamusta herättävää viestintää ruokaturvallisuudesta*.

#### **ETL:n näkemykset toimenpiteiksi**

- Elintarviketurvallisuuden korkeaa tasoa tulee ylläpitää ja varautua riittävällä tutkimuksella elintarviketurvallisuutta heikentäviin uusiin uhkiin.
- Hyödynnetään alan toimijoiden viestinnässä tietoa Suomen erinomaisesta elintarviketurvallisuustilanteesta ja sen eteen tehtävästä työstä.
- Valvonnan tulee olla oikein mitoitettua, kustannustehokasta ja riskiperustaista.
- Päällekkäisen työn välttämiseksi sekä toimijoiden ja valvonnan resurssien säästämiseksi tulee yritysten tuoteturvallisuusjärjestelmiä voida hyödyntää valvonnessa.
- Alan kilpailukyvyn varmistamiseksi suhteessa muihin EU-jäsenvaltioihin on ministeriön huolehdittava siitä, että valvontamaksut pidetään kohtuullisina.
- Elintarvikealan ja kasviterveyden valvonnan eriyttämistä ympäristöterveydenhuollosta omaksi kokonaisuudekseen tulee harkita.
- Viranomaisten ja valvojien elintarvikealan osaaminen on varmistettava laajalaisella koulutuksella huomioiden muun muassa uuden valvonta-asetuksen laajemmat osaamistarpeet.
- Edistetään toimijoiden mahdollisuuksia hyödyntää uutta teknologiaa ja tuetaan heidän ruokaturvallisuusvalmiuksien kehittämistä

## **8 Huoltovarmuus**

Pyydämme huomioimaan Huoltovarmuuskeskuksen lausunnon tältä osin.

8.2. Resurssiviisaus ruokaturvan perustana: Luomutuotanto ei kaikista näkökulmista katsottuna ole vastuullisempaa tai ympäristöystävällisempää kuin normaali tuotantotapa; mm. ilmastovaikutusten näkökulmasta tehokkaampi tavanomainen lihantuotanto ai-

heuttaa vähemmän kasvihuonekaasupäästöjä tuotettua lihakiloa kohden. Vastuullisuuskriteereitä määriteltäessä on hahmotettava, minkä vastuullisuuden osa-alueen näkökulmasta asiaa arvioidaan. Ruoantarve globaalisti kasvaa. Tästä näkökulmasta katsottuna saman määrän tuottaakseen enemmän pinta-alaa ja eläinyksikköjä tarvitsevan luomutuotannon lisääminen ei ole ollenkaan resurssiviisasta.

## 9 Kilpailukyky

ETL pitää tärkeänä, että tekeillä olevan kilpailukykytutkimuksen tulokset huomioidaan politiikkatoimenpiteistä päätettäessä. Kilpailukykytutkimuksen välitulosten mukaan elintarviketeollisuuden kilpailukykyä ja kasvua edistetään ensisijaisesti pitkälle jalostettujen lisäarvotuotteiden viennin, viranomaisten tuen ja valvonnan rationalisoinnin sekä toimialarajat ylittävän yhteistyön avulla.

ETL pitää hyvänä, että kilpailukykyä kuvaavassa kappaleessa 9.1. kansainvälinen kilpailukyky ja vienti tuodaan esille vientiosaamisen, viranomaisyhteistyön ja Food From Finland -kasvuohjelman merkitys elintarviketiennin kasvattajana. Näitä vahvistamalla elintarviketuotokset voivat parhaiten kasvattaa arvonalisää ja luoda uusia työpaikkoja Suomeen.

Sen sijaan vastuullinen eläintuotanto (kappale 9.2) sellaisena kuin se selonteossa esitetään, ei tullut esille kilpailukykytutkimuksessa yhtenä suomalaisen ruokajärjestelmän kilpailuvalttina. Tutkimuksen mukaan suomalaisuus ei ole viennin kilpailuvaltti. Tutkimus toi selkeästi esille myös, että vastuullisuus ja eettisyys ovat nykyisin yrityksille standardi, lupa toimia markkinoilla, ja kuluttajat tai ostajat eivät ole valmiita maksamaan vastuullisuuspreemiota. Edellä mainittujen seikkojen vuoksi erilaiset tuotteiden vastuullisuus- ja laatuomerkintöjen tulee olla vapaaehtoisia. Kaikille pakollisiksi asetettuina vaatimuksina ne ainoastaan lisäävät yritysten kustannuksia ja lisäävät koko tuotantosektorin kustannuksia. Lisävastuullisuustoimista ja -merkinnöistä tulee markkinoilta saada korvaus.

Lihantuotannon rooli osana vastuullista elintarviketuotantoa, kasvintuotantoon sopimattomien nurmien ja kasvintuotannon sivutuotteiden hyväksikäytössä on syytä laittaa aloituskappaleeseen. Se kuuluu myös lukuun 9.2.

Luvussa 9.1 todetaan kappaleessa: ”Laadukkaista kotimaisista raaka-aineista .... Huomiota ansaitsevat myös sellaiset elintarviketuotannossa syntyvät tuotteet, joita ei esimerkiksi suomalaisten kulutustottumusten vuoksi saada hyödynnettyä kotimarkkinoilla. Tällaisia ovat muiden muassa erilaiset ruhonosat, kuten sisäelimet ja muut sivutuotteet, joiden viennin tehostuminen edistäisi sekä suomalaisen elintarviketuotannon kannattavuutta, että kestävä kehitystä.” → uudelleen muotoilu: ... kulutustottumusten vuoksi saada riittävästi hyödynnettyä kotimarkkinoilla. Tällaisia ovat muiden muassa sisäelimet ja muut ruhonosat, joiden viennin tehostuminen edistäisi sekä suomalaisen elintarviketuotannon kannattavuutta ja kestävä kehitystä

Korkea jalostustaso ei ole ainoa viennin kilpailutekijä, vaan lihantuotannossa eri ruhonosien vienti on myös erittäin tärkeää. Tässä yhteydessä sivutuote -termin käyttöä tulee välttää. Monissa maissa sivutuote -termi on varattu ei-elintarviketavaroille sivutuotteille.



9.2 Perustelematon väite lihankulutuksen määrän laskusta on syytä muotoilla uudelleen tai poistaa. Vastakkainasettelua tulee välttää eläin- vs. kasviperäisten tuotteiden välillä.

Lause ”Eläinten käyttö elintarviketuotantoon on jatkossa pystyttävä perustelemaan aiempaa paremmin.” vaatii tarkennusta.

Lopussa todetaan, että hyvinvointimerkinnän on oltava moniportainen, jotta se on tuottajien helposti saavutettavissa. Vastuullisuus – ja laatumerkintöihin liittyvän aiemman kommentin lisäksi on todettava, että moniportaisuus saattaa aiheuttaa ongelmia käytännön toteutuksessa. Lisäksi Suomessa lakisääteiset eläinten hyvinvointivaatimukset ovat korkeammalla tasolla kuin monessa muussa maassa jopa EU:ssa. Jos hyvinvointimerkinnältä edellytetään lainsäädännön ylittävää tasoa, olemme eriarvoisessa asemassa kansainvälisesti. Eläinten hyvinvoinnin laatumerkintää edistettäessä tulee huomioida, että elintarvikekauppa on globaalia, joten mahdollisten merkkin tulee olla vertailukelpoinen kansainvälisten (jo olemassa olevien) merkintöjen kanssa, ja niiden käyttöönotto tulee jättää elintarvikealan toimijoiden oman kannattavuusarvioinnin perusteella tehtävän harkinnan varaan.

ETL:n näkemykset toimenpiteiksi

- Food From Finland–vientiohjelma tarjoaa konkreettista apua yritysten viennin kehittämisessä, vientiosaamisessa ja asiakaskontaktien luomisessa. Vientiohjelman jatkumisesta tulee huolehtia.

Lopuksi pyydämme lisäämään lähdeviittaukset, jotka puuttuvat kokonaan. Osa faktoista on virheellisiä. Termien määrittelyihin pyydämme lisäämään kumppanuusmaatalous ja ruokataju.

Kunnioittaen

ELINTARVIKETEOLLISUUSLIITTO ry

Heikki Juutinen  
toimitusjohtaja