

Julkaistu MustReadin Ruoka & juoma -uutiskirjeessä 9.6.2021

Elintarvikkeiden terveysvero on suosittu ajatus – mutta helppo ja toimiva ratkaisu se ei ole

Mikä terveysvero? Elintarvikkeiden verottaminen niiden terveyshaittojen perusteella on poliittisesti suosittu ajatus. Veroa on ehdotettu jossakin muodossa ainakin sokeria, rasvaa ja suolaa sisältäville elintarvikkeille.

Teema esiintyy useissa puolueohjelmissa ja varjobudjeteissa. Terveysveron kannattajiksi ovat ilmoittautuneet esimerkiksi sosiaali- ja terveysministeri **Aino-Kaisa Pekonen** (vas.) ja kansanedustaja **Sari Sarkomaa** (kok.). Syksyn budjettiriihessä on tarkoitus etsiä 100–150 miljoonaa euroa lisää verotuloja, ja terveysvero on asia, jota hallitus aikoo selvittää.

Mutta onnistuisiko käytännössä? Mitä tarkemmin asiaa pohtii, sitä enemmän hankalia kysymyksiä nousee esiin, sanoo Elintarviketeollisuusliiton johtaja **Heli Tammivuori**.

”Terveysveroja esittävät sellaiset tahot, jotka eivät näe alan kokonaisuutta.”

Miten vero toteutettaisiin lakiteknisesti? Elintarvikkeiden verotuksen perusteena toimivat nykyisin tullinimikkeet. Terveysperusteinen verotus vaatisi tähän täydellisen remontin.

Miten varmistetaan kilpailuneutraliteetti? On melkoisen haasteellista määritellä tuotteiden terveysvaikutukset tieteeseen perustuen. Eri tuoteryhmien kesken törmätään helposti kilpailuoikeudellisiin kysymyksiin.

Entä kotimaisen elintarviketeollisuuden kilpailukyky? Tuoteverot väistämättä kasvattavat kotimaassa valmistettujen tuotteiden yksikkökustannuksia ja vahvistavat tuontituotteiden kilpailuasemaa markkinoilla.

”Voisi kysyä, miksi valtio tieteen tahtoen haluaa heikentää kotimaisen elintarviketeollisuuden kilpailukykyä ja lisätä tuontia?”

Onko tarkoitus vähentää haittoja vai kerätä lisää verotuloja?

Terveysvero olisi haittaveron, jonka tarkoitus on vähentää tiettyjen tuotteiden kulutusta. Jotta tähän päästäisiin, veron on oltava huomattavan suuri. Ja jos verotus toimii näin, valtiolle ei kerry odotetusti verotuloja.

”Vaihtaisiko kuluttaja tosiaan sipsipussinsa porkkanoihin vai ostaisiko sittenkin kalliimman sipsipussin, jolloin hänelle jää vähemmän rahaa muiden terveellisten elintarvikkeiden ostoon?”

Syntykö päällekkäisyyksiä? Myös EU-tasolla kannetaan huolta sekä ruoan terveellisyys- että kestävyyskysymyksistä. Farm to Fork -ohjelmassa pohditaan myös ruoan hiilijalanjälkeen perustuvaa verotusta.

”On mahdollista, että samaan tuoteryhmään, kuten esimerkiksi lihaan, kohdistuu kohta verotuksen tuplapaine. Lainsäätäjien pitää huolehtia siitä, ettei synny kaksinkertaista sääntelyä.”

Toinen näkökulma. Terveyttä edistäviin muutoksiin vaikuttaa ratkaisevasti ihmisen oma motivaatio, muistuttaa ETL:n johtaja **Marleena Tanhuanpää**:

”Jos on muutenkin kiinnostunut ruoasta, yleensä ihmisellä on mukana myös terveystieteellinen näkökulma. Pidämme tärkeänä, että ravitsemussuosituksen noudattamista edistettäisiin ilon kautta niin, etteivät ihmiset ahdistu.”

Terveellisen ravitsemuksen edistämiseen on tehokkaampiakin keinoja kuin terveysvero

Helppoja valintoja. Elintarviketeollisuus on toiminut jo pitkään edistääkseen kuluttajien terveellisempiä elämäntapoja. Paras tapa tähän on tehdä terveelliset valinnat mahdollisimman helpoiksi, sanoo ETL:n Marleena Tanhuanpää:

”Esimerkiksi salaattien esillepano työpaikkaruokalassa ensimmäiseksi lisää niiden kulutusta. Myös lautaseen koon pienentäminen vaikuttaa huomaamatta myös annoskokoan.”

Mikä tuuppaus? Näiden havaintojen taustalla on nudging- eli tuuppausmenetelmä, jota on tutkittu myös tieteellisesti:

Valintatilanteessa mitään vaihtoehtoa ei kielletä eikä valinnanvapautta rajoiteta mutta toivottu vaihtoehto tehdään ”huomaamatta” niin houkuttelevaksi, että sen valitseminen on todennäköistä ja helppoa, jopa automaattista.

Esimerkiksi kolmessa maakunnassa Suomessa toteutetun StopDia-tutkimushankkeen alustavat tulokset antavat viitteitä siitä, että työnantaja voi vaikuttaa työntekijöiden työaikaisiin ruokavalintoihin ja fyysiseen aktiivisuuteen työympäristössä tehdyillä yksinkertaisilla toimilla.

Elintarviketeollisuuden keinot terveellisempään ravitsemukseen – käytännössä toteutettuja esimerkkejä:

1. Innovaatiot edistävät terveyttä

Suolan vähentämisessä suomalaiset elintarvikeyritykset ovat maailman kärkeä. Esimerkiksi Valio on ValSa® -maitosuolainnovaation avulla pystynyt vähentämään suolan määrää juustossa ja levitteessä jopa 50 prosenttia muuttamatta makua.

Vaasan Kaurasydän -leipä hyödyntää betaglukaanin kolesterolia alentavaa vaikutusta.

2. Tuotemuotoilu parantaa ravintoarvoja

Arla vähensi vuonna 2016 kaikkien perusjogurttiensa sokeripitoisuutta niin, että lisätyn sokerin määrä aleni 30 prosenttia.

HKScanin jokaiseen tuoteryhmään kuuluu Sydänmerkki-tuotteita, jotka ovat suolan ja rasvan määrän kannalta parempia valintoja

3. Pakkauskokoja on tarjolla monipuolisesti

Fazer käyttää useimmissa pakkauksissaan vapaaehtoisia lisämerkintää, joka kertoo yhden annoksen ravintosisällön.

Entistä pienempiä pakkauksia on tarjolla esimerkiksi Unileverin annosjäätelöistä ja Sinebrychoffin virvoitusjuomista.

Muistetaan perusasiat! Vanha tuttu lautasmalli on Tanhuanpään mukaan helpoin tapa vielä ruokailutapoja terveellisempään suuntaan.

”Paukkuja voisi panna lautasmallin tutuksi tuomiseen. Sillä saataisiin ravitsemusta paremmalle tolalle niidenkin kohdalla, joita eivät pakkausmerkinnät kiinnosta.”

Säännöllinen ruokailurytmi on aivan keskeinen painonhallinnan ja hyvinvoinnin kannalta. Ruokavalio on aina kokonaisuus, ja ruoka tuottaa myös nautintoa ja iloa!