



6.8.2021

Maa- ja metsätalousministeriö
kirjaamo@mmm.fi

VN/15485/2021

LAUSUNTO MAA- JA METSÄTALOUSHALLITUKSEN ILMASTORUOKAOHJELMASTA

Elintarviketeollisuusliitto ry (ETL) kiittää mahdollisuudesta antaa lausunto ilmastoruokaohjelmasta.

Ilmastoruokaohjelma tuo näkyväksi hallituksen vision kestävämmästä ruokajärjestelmästä ja näyttää suuntaa ja toimia, jotka auttavat visioon pääsemisessä. MMM:n ehdotuksessa oli paljon hyviä ja kannatettavia asioita, mm. proteiinikasvien lisääminen ruuaksi ja rehuksi, kasvien ja erikoiskasvien lisääminen, hävikin vähentäminen, hiilensidonta, kotimainen kala ym.

Kommentoimme ilmastoruokaohjelmaa ja Ilmastoruokaohjelman arviointi ja vaikuttavuus-raporttia selkeyden vuoksi erikseen.

ILMASTORUOKAOHJELMA

Millaiseen muutokseen ilmastoruokaohjelman tulisi tähdätä -osio

Kansallisen ilmastoruokaohjelman tavoitteet, ruuan ilmastoalan jäljen pienentäminen ja ymmärryksen lisääminen ruuantuotannosta, ovat varsin kannatettavia. ETL kiittää maa- ja metsätalousministeriön linjausta, jonka mukaan ilmastokestävässä ruokajärjestelmässä huomioidaan kaikki kestävyysnäkökulmat: sosiaalinen, taloudellinen, kulttuurinen ja ekologinen kestävyys. Ruokakulttuurin ja -perinteiden merkityksen soisi kuitenkin ilmastoruokaohjelmassa nousevan vahvemmin esille.

Se, että ilmastoruokaohjelman avulla lisätään ymmärrystä ruuantuotannosta ja sen vaikutuksista tuottamalla tietoa ja viestimällä aktiivisesti ilmastoruokaohjelman teemoista, on erittäin tärkeää. Ymmärryksen lisäämisellä ETL olettaa tarkoitettavan sekä korkeatasoisen tutkimuksen tukemista ja mahdollistamista, että kansalaisille suunnattua ruokalan laaja-alaisuutta ja merkitystä korostavaa ja alan arvostusta lisäävää viestintää.

Yritykset ovat asettaneet itselleen kunnianhimoisia tavoitteita, ja merkittäviä toimia on jo käynnissä. On tärkeää, että uusista tutkimustuloksista samoin kuin ja alan ponnistelujen myötä myönteisestä kehityksestä viestitään, ja tarvittaessa vanhoja mieliin iskostuneita käsityksiä jonkin tuotannon alan ilmastovaikutuksista oivataan.

Ilmastoruokaohjelmassa korostuu suositus kasvispainotteiseen ruokavalioon siirtymisestä. Rinnalla tulisi koko ajan mainita myös kestävään kotieläintuotantoon perustuvien ruokien suosiminen. Elintarviketeollisuusliiton näkemys on, että samalla kun kehitetään

Elintarviketeollisuusliitto ry

Pasilankatu 2, PL 115, 00241 Helsinki
Puhelin (09) 148 871 • Fax (09) 1488 7201
Y-tunnus 0201092-3 • Kotipaikka Helsinki

Finlands Livsmedelsindustriförbund

Pasilankatu 2, PB 115, 00241 Helsingfors
Telefon (09) 148 871 • Fax (09) 1488 7201
ett@etl.fi • www.etl.fi

Finnish Food and Drink Industries' Federation

Pasilankatu 2, P.O. Box 115, FI-00241 Helsinki
Telephone +358 9 148 871 • Fax +358 9 1488 7201
ett@etl.fi • www.etl.fi



uusia kasviperäisiä tuotteita, kotieläintalous säilyy tulevaisuudessakin keskeisenä osana suomalaista ruoantuotantoa.

Kuten ilmastoruokaohjelmassa todetaan, jo maltillisella muutoksella kohti kasvispainotteisempaa ruokavaliota voidaan vaikuttaa positiivisesti sekä terveyteen että ilmastoon. Ilmastokestävän kotimaisen ruokajärjestelmän vahvistaminen edellyttää panostuksia ja merkittäviä investointeja kotimaisen tuotannon kehittämiseen. On kuitenkin syytä muistaa, kuten ohjelmassakin todetaan, että suomalaisen maatalouden nykyiset kilpailuedut ovat tehokkaassa kotieläin- ja kasvihuonetuotannossa. Investointirahoituksessa ja muussa valtiovallan ohjauksessa tulee nähdä erilaiset mahdollisuudet laaja-alaisesti, myös huoltovarmuusnäkökulmat muistaen. On myös huolehdittava, että siirtymässä kohti ilmastoystävällisempää ruuantuotantoa kaikki elintarvikeyritykset ovat oikeutettuja yritystukiin. Tällä hetkellä Suomen yritystukijärjestelmä ei kohtele kaiken kokoisia elintarvikeyrityksiä tasavertaisesti jättäessään kaupunkialueilla toimivat ja suuremmat yritykset tukielementtien ulkopuolelle.

On tärkeää, että ilmastoruokaohjelmassa tavoitteita tarkastellaan laajasti eikä suljeta ennalta pois valideja tulevaisuuden vaihtoehtoja. Ohjelmassa tulee huomioida kotieläintuotannossa meneillään olevat kehitystoimet, joilla pystytään muuttamaan tuotannon alan ympäristövaikutuksia. Tulevaisuuteen ulottuvan ohjelman lähtökohdan tulisi olla tuotannonalaneutraali aivan kuten kestävässä energiaratkaisuissa korostetaan teknologianeutraaliutta.

Ohjelmassa mainitaan ympäristökriteerien vahvempi integroiminen ravitsemussuositukseen. Tiedetään, että terveydelle suotuisat valinnat ovat pääsääntöisesti hyviä valintoja myös ympäristön kannalta. On kuitenkin hyvin tärkeää, että alan toimet ja suotuisa kehitys kohti hiilineutraaleja tuotantoketjuja otetaan huomioon. Kerran kymmenessä vuodessa päivitettävät ravitsemussuositukset eivät saisi lukita ruokavalintoja vanhaan tietoon. Monipuolisuus, kohtuullisuus, ruokahävikin estäminen ja ruokailo ovat asioita, joita tulee korostaa myös päivitettävissä ravitsemussuosituksissa.

Ilmastoruokaohjelman näkökulma on hyvin kansallinen. Suomessa on kuitenkin paljon ilmasto-osaamista, jossa voisi olla potentiaalia myös kansainvälisillä markkinoilla. Tämän mahdollisuuden soisi näkyvän myös ilmastoruokaohjelmassa.

Ilmastoasioissa ei toimita yksin, vaan se vaatii yhteistyötä eri sektorien, toimialojen ja tieteenalojen välillä. Ekosysteemiajattelu tulisi näkyä vahvemmin myös Ilmastoruokaohjelmassa.

Ilmastoruokaohjelman vaikuttavuustavoitteet -osio

Enemmän kalaa ja kasviksia, kohtuudella lihaa ja maitotuotteita -aihealue:

ETL katsoo, että kasvisten ja kalan kulutuksen lisäämiseen tähtäävät tavoitteet ovat erittäin kannatettavia. Yksinkertaisena ja kuluttajille ymmärrettävänä viestinä tulisi korostaa lautasmallia. Se on positiivinen ja ruokailoa tuova tapa viestiä ja kannustaa parempaan ravitsemukseen. Kun puolet lautasesta täytetään kasviksilla, kohtuullistuu myös lihan kulutus henkilöillä, joilla se nyt ylittää suositukset.



ETL pitää hyvänä, että tavoitteena on kehittää kotimaista kotieläntuotantoa aktiivisesti vähemmän ympäristöä kuormittavaan suuntaan. Yritykset ovat asettaneet itselleen kunnianhimoisia tavoitteita ja merkittäviä toimia on jo käynnissä. Tätä kehitystä on tuettava niin tutkimuspanosten kuin investointienkin osalta. Saavutettava kehitys tulee myös huomioida vaikuttavuustavoitteissa ja palkita onnistumiset.

Seurannan ja arvioinnin osalta mainitaan Ravintotase ja FinRavinto. ETL pitää tärkeänä, että näille seurantatutkimuksille ja niiden kehittämiseksi taataan riittävät resurssit. Mainitut mittarit seuraavat kuitenkin pitkän aikavälin kehitystä. Lyhyen aikavälin muutoksen seuraamiseksi on kehitettävä kuluttajien ostokäyttäytymiseen perustuvan tiedon saataavuutta. Tällä hetkellä Päivittäistavarakauppayhdistys tarjoaa kvartaalikohtaista tietoa päivittäistavarakaupan myynneistä, mutta tilasto on luokittelultaan niin yleinen, ettei se tarjoa todellista kuvaa tuoteryhmien välisestä kehityksestä. Ruuan kulutuksen seuraaminen tarkemmalla tasolla tarjoaa samalla kannusteen yrityksille kehittää ilmastoystävällisten ruokien ja juomien tarjontaa. Myös tietoperustaa foodservice -sektorin kulutuskysynnästä tulee kehittää.

Tavoitteissa mainittua juuston kulutuksen vähentämistä ETL ei pidä perusteltuna ilmasto- eikä terveyssyistä ja pyytää ministeriötä tarkoin harkitsemaan sen kirjaamista tavoitteisiin. Suomalaisten juuston syönti on vähän ravitsemussuosituksia suurempaa, noin 40 grammaa päivässä (Finravinto 2017). Ilmastoruokaohjelman arviointi ja vaikuttavuus - raportissa on suurempi luku, joten se pitää sisällään myös rahkan. Laaja tutkimuskatsaus juuston yhteydestä sydän- ym. verisuoniterveyteen totesi pienimmän sairausriskin toteutuvan silloin, kun juustoa nautittiin 40 g päivässä. (Chen ym. Cheese consumption and risk of cardiovascular disease: a meta-analysis of prospective studies. Eur J Nutr 2017;56:2565-).

Juusto on elintarvikkeena tiiviste. Kun käyttömäärä on vain murto-osa verrattuna elintarvikkeiden keskivertokäyttömääriin, on myös ilmastokuorma murto-osa siitä, miltä elintarvikkeita kiloperusteisesti verrattaessa näyttää. Pienestä määrästä juustoa saa kuitenkin merkittävän määrän ravintoaineita. Ruokaa syödään ensisijaisesti sen sisältämien ravintoaineiden ja energian vuoksi. Suositusten mukaisesti on hyvä suosia vähärasvaisia ja -suolaisia juustoja, joita Suomessa on tarjolla poikkeuksellisen kattava ja laadukas valikoima. Lisäksi on huomioitava, että yli puolet Suomessa kulutetusta juustosta on tuontijuustoja. Juustoa koskevat rajoitussuosituksset voivat lisätä entisestään juuston tuontia ja siten aiheuttaa enemmän ilmastovaikutuksia kuin Suomessa valmistetun juuston kulutus.

Suomessa tuotettujen maitotuotteiden käyttöä ei tarvitse rajoittaa ilmastosyistä. Alan yritysten teettämien maidon hiilijalanjälkilaskelmien tulokset ovat skaalan alemmasta päästä verrattuna Ilmastoruokaohjelman arviointi ja vaikuttavuus -raporttiin. Meijerialalla tehdään mittavaa työtä kohti hiilineutraalisuustavoitetta. Tämän työn ansiosta maidontuotannon sekä siitä valmistettujen tuotteiden hiilijalanjälki on kohtuullisen pieni jo nyt ja se pienenee jatkuvasti. Myös Ilmastoruokaohjelmassa on mainittu toimenpiteenä Hiilestä kiinni -ohjelman hanke Dairy and beef industries' in Finland: Progressing pathways to carbon-neutrality by 2035, jossa ratkaisujen odotetaan tuottavan pitkäaikaisvaikutuksia vuoteen 2035 mennessä.



Ruoantuotannon ja maatalouden khk-päästöt:

On hyvä, että vaikuttavuustavoitteessa suositellaan asteittaista etenemistä kohti kasvipainotteista ruokailua ja että tutkimusten kautta tarkastellaan elintarvikkeiden määrällistä vähennystarvetta ja mahdollisuuksia. On tärkeää ottaa huomioon toimijoiden tekemät toimet ja tapahtuva kehitys kohti hiilineutraaliustavoitetta.

Kokonaisilmastokestävyuden kannalta ilmastoruokaohjelmassa tulisi mainita meneillään oleva kehitystyö lannan hyödyntämisestä biokaasun tuotannossa, millä voidaan vaikuttaa paitsi kotieläintuotannon päästöihin, niin myös tarjota kotimaisia keinoja vähentää raskaan liikenteen riippuvuutta fossiilisista polttoaineista.

Ruokaketjun muut toimijat:

Vaikuttavuustavoitteeseen kirjatut asiat ovat kannatettavia, mutta voisiko mainitut tavoitteet sisällyttää vastaavien aihealueiden alle, sillä ilmastoruokaohjelmassa ei ole erikseen lueltu ruokaketjun "varsinaisille" toimijoillekaan tavoitteita?

Terveysvaikutukset:

Yksittäiset ruoka-aineet eivät edistä tai heikennä terveyttä, vaan ruokavalion kokonaisuus ja myös muut elintavat, kuten fyysinen aktiivisuus, ratkaisevat.

Seurannan ja arvioinnin osalta ETL pitää tärkeänä, että Ravintotase ja FinRavinto -seurantatutkimuksille ja niiden kehittämiseksi taataan riittävät resurssit.

Elintarvikeyritysten liiketoiminta, kauppatase ja maatalojen kannattavuus:

Muutos vaatii myös osaamista sekä panostusta tutkimukseen ja tuotekehitykseen. Tämä puolestaan edellyttää elintarvikealan monipuolista koulutusta. Ilmastoruokaohjelmassa tulisikin nostaa esille myös pitkän tähtäimen koulutuksen merkitys elintarvikealan osaamisen ja kilpailukyvyn varmistamiseksi Suomessa.

Viennin kasvattaminen edellyttää kilpailukykyistä kotieläinsektoria, ei sen supistamista Suomessa.

Kuluttaja päätöksentekijänä

Kuluttajalle on tarjottava lisää tietoa ruokien ja juomien vastuullisuudesta ja yleisesti omasta ostokäyttäytymisestään. Kuluttajilla on suuri kiinnostus tuotteiden ja niiden raaka-aineiden alkuperään, turvallisuuteen sekä yritysten vastuullisuuteen. Toimitusketjun kehittämistä kuluttajien kasvaviin tarpeisiin vastaamiseksi ei kukaan voi tehdä yksin, vaan se edellyttää arvoketjun toimijoiden yhteistyötä ja tiedon saumatonta sekä reaaliaikaista liikkumista yli organisaatorajojen. Siksi digitaalisilla ratkaisuilla ja ekosysteemyhteistyöllä autetaan kuluttajia tekemään tietoisia valintoja ja elintarvikeketjun toimijoita saamaan lisäarvoa ketjussa syntyvästä tiedosta. ETL suosittelee, että ilmastoruokaohjelmaan lisätään yhdeksi edistettäväksi ja seurattavaksi tekijäksi elintarvikealan datalähtöiset innovaatioekosysteemit.

Millaisia toimenpiteitä ilmastoruokaohjelmassa on käynnistetty -osio

Kehitetään ruoka-alalle yhtenäisiä ympäristöjalanjäljen laskentamenetelmiä:

Luonnonvarakeskuksen koordinoima Elintarvikkeiden ympäristöjalanjäljille yhtenäiset laskentamenetelmät -hankkeen laaja yritysosallistujien määrä on osoitus aiheen kiinnostavuudesta ja tärkeydestä elintarviketeollisuudelle. Harmonisoitu elinkaariarviointi-



laskenta hyödyttää niin päätöksentekoa kuin yritysten vastuullisuus- ja kehitystyötä. Kuluttajille suunnatussa kommunikaatiossa ja tuotteiden ympäristöystävällisyyden määrittelyssä tulisi tehdä laajasti yhteistyötä myös EU:n kanssa. EU:ssa kehitteillä oleva PEF-menetelmä ja sen implementointi on merkittävässä roolissa tulevaisuudessa, minkä vuoksi on pyrittävä kohti EU:n tasolla tehtävää harmonisointia.

Kaikilta toimialoilta edellytetään ympäristöystävällisyyttä ja vastuullisuutta. Kauppakelijat ja muut alan toimijat kysyvät elintarviketeollisuudelta erilaisia parametrejä, joiden perusteella ne tekevät omaa vastuullisuusviestintää ja päätöksiä myyntiin otettavista tuotteista. Sama tuote/yritys voi saada hyvin erilaisia luokituksia eri järjestelmissä, riippuen siitä mitä tietoja on kerätty, kuinka oikeellisia ne ovat ja mihin tietokantoihin niiden algoritmit on rakennettu. Tämä vaatii myös paljon manuaalista työtä yrityksiltä. Digitalisaation ja yhteisten tietomallien merkitys harmonisoinnin edistämiseksi on tärkeää, myös globaalilla tasolla. Digitalisaation merkitys tulisi nousta vahvemmin esille myös ilmasto-ruokaohjelmassa.

Syödään terveyttä edistävästi:

Oivallista ruokaa -hankkeella pyritään saamaan ravitsemuksellinen laatu ja elintarviketurvallisuuden seuranta osaksi elintarviketurvillisuuden suorittamaa valvontaa sekä Oiva-tarkastuslomaketta.

Yksittäiset ruoka-aineet eivät edistä tai heikennä terveyttä, vaan ruokavalion kokonaisuus ja elintavat ratkaisevat. Monipuoliseen ja tasapainoiseen ruokavalioon mahtuu myös sokeria, rasvaa ja suolaa sisältäviä herkuttelutuotteita kohtuudella nautittuna. Tällaisten tuotteiden valmistus, myynti ja markkinointi ovat sallittuja ja laillisia tapoja harjoittaa elinkeinoa. Hankkeen valmistuttua onkin syytä tarkoin pohtia, onko valvontaviranomaisten työtaakkaa ja valvonnan painostusta mielekäästä siirtää ravitsemuksen tarkasteluun. Pakkausmerkinnöistä säädetään laissa, ja ravintosisältötietojen oikeellisuus tulee riittää valvonnan työtehtäväksi.

Kuinka tästä eteenpäin -osio

Ilmatoruokaohjelmassa kannustetaan etenemään hallitusohjelman mukaisesti myös terveyttä edistävän verotuksen ja päästöihin perustuvan kulutusveron kehittämisen kanssa.

Terveyden edistäminen on kokonaisuus, joka muodostuu ruokavaliosta, elintavoista, suotuisasta elinympäristöstä sekä oikea-aikaisesta ohjauksesta ja palveluista. Ruokia ja juomia valmistavat yritykset ovat yksi toimija ruokaympäristössämme ja kantavat osaltaan vastuuta ihmisten hyvinvoinnista. Tuotekehitystä elintarviketurvillisuudessa ohjaavat hyvän ravitsemuksen periaatteet. Ne ovat yrityksille keskeinen kilpailukeino ja maailmanlaajuinen trendi. Valikoimiin tuodaan uusia, kuluttajien toiveiden mukaisia tuotteita, ja reseptiikkaa tarkastellaan säännöllisesti samoin kuin kehitetään kuluttajia palvelevia pakkauskojoja ja -merkintöjä. Merkitystä on myös tuotteiden esillepanolla ruokakaupoissa.

Kulutusta ohjaavilla veroilla ei ole todettu erityisen tehokasta ohjaavaa vaikutusta. Ei myöskään ole takeita, että vero muuttaisi juuri niiden kuluttajien käyttäytymistä, jotka aiheuttavat terveydenhuollolle eniten töitä. Terveysperusteinen vero, jonka toteuttamisen käytännössä valtiovarainministerikin myöntää erittäin vaikeaksi ja jollaisista on aiemminkin jouduttu Suomessa luopumaan pian säätämisen jälkeen, osuisi tasaverona kaikkein



voimakkaimmin pienituloisiin kansalaisiin. Suurempituloisille vero olisi suhteellisesti kevyempi.

Terveysperusteista verotusta pohdittaessa on muistettava, ettei verotus voisi rajautua pelkästään kaupasta ostettaviin tuotteisiin, vaan sen piiriin tulisi myös kahviloissa, ravintoloissa ja julkisissa ruokapalveluissa tarjottu ruoka. Käytännön toteutus vaatisi uusia tietojärjestelmiä sekä valtavasti byrokraattista työtä alkaen tietojen syöttämisestä ja ylläpitämisestä. Veron keruun kustannukset nousisivat erittäin korkeiksi ja laskisivat siten veron nettotuottoa. Jos verotuksen kohteeksi otettaisiin sokerin lisäksi vielä suola ja rasva, terveysperusteisen veromallinen kehittäminen olisi elintarvikevalikoiman laajuus huomioiden äärimmäisen monimutkaista. Kyseessä olisi silloin yleinen elintarvikevero nykyisen jo erittäin raskaasti verotetun elintarvikealan kilpailukyvyyn heikentämiseksi.

Terveysvero iskisi koko suomalaiseen elintarvikeketjuun alkutuotannosta jalostavaan teollisuuteen, päivittäistavarakauppaan sekä matkailu- ja ravintolapalveluihin. Ketjun kaikkien toimijoiden kyky maksaa veroja ja työllistää Suomessa heikkenisi. Olisi kohtuutonta määrätä elintarvikesektori kantamaan kokoaan huomattavasti suurempaa osaa valtion verotuloista. Jo nyt ruokia ja juomia verotetaan ankarasti. Verokertymän alan valmistaja arvonlisäveroista tänä vuonna ennakoidaan olevan peräti 4,3 miljardia euroa, mikä vastaa 15:tä prosenttia alan liikevaihdosta. Joka kymmenes veroeuro Suomen kansantaloudessa on peräisin ruokasektorilta.

Kuten ilmastoruokaohjelmassa todetaan, tarvitaan lisää tietoa ihmisten ruoka-arjesta ja erilaisista käyttäytymiseen vaikuttavista tekijöistä. Esimerkiksi erilaisilla tuuppauksen keinoilla kansalaisia voidaan houkutella tekemään ympäristön ja terveyden kannalta oikeansuuntaisia valintoja.

Kiinnitimme huomion myös siihen, että ilmastoruokaohjelmassa ei mainita lainkaan materiaali- ja energiatehokkuustoimia. Ohjelman alkuteksteissä mainitaan elintarvikealan toimijoiden vähähiilisyystiekartat, mutta niissä mainittuja asioita ei huomioida ohjelman toimenpidekokonaisuudessa. Esitämme, että ohjelmaan lisättäisiin maininnat myös materiaali- ja energiatehokkuuteen tähtäävistä toimista.

ILMASTORUOKAOHJELMAN ARVIOINTI JA VAIKUTTAVUUS -RAPORTTI

Ilmastoruokaohjelman mukaan ravitsemus muodostaa noin 20 % keskimääräisen kuluttajan ilmastovaikutuksista. Sivulla 3 todetaan *Lihankulutuksen vähentäminen kolmanneksella on nykykäytön mukaan arvioitu tuottavan noin 10-20 % vähennyksen ruokailun ilmastovaikutuksiin*. ETL toivoo raportissa esitettävän ilmastovaikutuksen ”kokonaispiirakka” kokonaiskuvan hahmottamiseksi.

Sivulla 10 todetaan, että *Noin 77 prosenttia peltopinta-alasta käytetään rehuntuotantoon*. Olisi hyvä mainita, että Suomessa osa viljelyalasta ei sovellu muuhun kuin rehuntuotantoon. Elintarvikekelpoisesta viljastakin osa jää rehtasoiseksi säistä johtuen, joten on hyvä, että kotieläimet voivat hyödyntää tämän. Sivulla 12 asiasta mainitaan (*Suurta osaa Suomen maatalousmaasta voidaan tällä hetkellä hyödyntää taloudellisesti kannattavasti vain kotieläinten kautta*), mutta asia voitaisiin tuoda esille myös tässä yhteydessä.



Sivulla 14 todetaan, että *Lihankulutus on henkilöä kohden laskettuna 79,8 kg/hlö (2019) teuraspainona mitattuna. Kypsan ja luuttoman lihan määrässä tämä vastaa 54 kg/hlö.* Tekstissä puhutaan lihankulutuksesta kokonaisuutena ja samassa kappaleessa punaisen lihan terveyshaitoista. ETL esittää, että tässä yhteydessä eriteltäisiin punaisen lihan kulutusluvut. Myös nykyinen kulutustrendi punaisen lihan kulutuksen laskusta ja siipikarjalihan noususta olisi hyvä tuoda tässä yhteydessä esille.

Sivulla 14 todetaan, että *Lihan kypsentäminen liian kovassa lämmössä aiheuttaa osaltaan syöpävaarallisia PAH-yhdisteitä.* Tässä yhteydessä olisi asiallista todeta, että PAH-yhdisteitä syntyy minkä tahansa ruuan liian korkeasta kypsennyksestä [EFSAn arvio](#) tai harkita, missä yhteydessä PAH-yhdisteistä olisi parasta mainita. On myös runsaasti kasvipohjaisissa elintarvikkeissa esiintyviä syöpävaarallisia, prosessissa syntyviä tai luontaisesti esiintyviä vierasaineita, joita ei ole erikseen nostettu esiin.

Sivulla 14 todetaan, että *erityisesti naudanlihalla on suhteellisesti suuret ympäristövaikutukset (hiilijalanjälki, vesijalanjälki, rehevöityminen).* Tässä yhteydessä tulisi toisaalta mainita myös Suomen runsaat vesivarat sekä suomalaisen tuotantotavan pienemmät vaikutukset vesijalanjälkeen (ei soijaa ym.) sekä nostaa esille myös Sustainability-tiedelehdessä julkaistu tutkimustulos (Elina Lehiköisen vetämä projektiryhmä, Aalto-yliopisto). Tutkijoiden havainto ja suositus on, että paljon vettä vaativa ruuantuotanto kannattaisi keskittää sinne, missä on paljon vettä.

Sivulla 16 todetaan, että *Punaisen lihan ja prosessoitujen lihatuotteiden kulutus ylittää Suomessa ravitsemussuosituksen tason.* ETL pyytää kiinnittämään huomiota sanavalintoihin. Kuten tekstissä on useaan otteeseen todettu, 79 % miehistä ja 26 % naisista kulutus ylittyy, ei kaikilla. Toisaalta sivulla 13 todetaan, että *Suurin osa naisista sai rautaa alle suositusten.* Tämä on syytä ottaa huomioon, sillä fertiili-ikäiset naiset ovat ryhmä, joka jo nykyisin syö punaista lihaa vähiten ja tämä ryhmä huomioi myös ravitsemussuositukset muita paremmin. Suositusten mukainen määrä punaista lihaa ruokavaliossa on raudansaannin kannalta merkittävä asia.

Sivulla 25 esitellään RuokaMinimi-hankkeen ympäristövaikutusten vähennyspotentiaaleja eri ruokavalioilla. Vegaaniruokavaliolla on suurin vähennyspotentiaali, mutta samassa yhteydessä olisi hyvä mainita, että mikäli joudumme turvautumaan entistä enemmän tuontiruokaan, samalla ulkoistetaan ruuantuotannon ilmastovaikutuksia Suomen ulkopuolelle.

Sivulla 34 kerrotaan, että *RuokaMinimin analyyseissä kasvispainotteisuuden lisääminen kasvattaa tuontia kaikissa vaihtoehtoisissa ruokavalioiden.* Tässä yhteydessä tulisi tuoda esille myös korona-aikana korostunutta omavaraisuuden ja huoltovarmuuden merkitystä ja ilmastonäkökulmasta taas ilmastovaikutusten ulkoistamista?

Sivulla 36 kirjoitetaan, että *toimialan haasteet syntyvät Suomen kasvuoloista, jotka ovat selvästi heikommät kuin Keski- ja Etelä-Euroopassa.* Yksi isoista haasteista kotimaisen kasviproteiinien käytölle on myös jalostavan teollisuuden puuttuminen (väljalostus). Toisin sanoen toistaiseksi ei ole tahoja, jotka prosessoivat kotimaista raaka-ainetta edelleen jatkojalostettavaksi teollisuuden tarpeisiin.

Sivulla 36 todetaan, että 10 vuodessa herneen hehtaarisadot olisivat kolminkertaistuneet ja härkäpavun kaksikertaistuneet. Kyseessä lienee sadon määrä, ei hehtaarisato?

Sivulla 37 kerrotaan, että *Syötävien hyönteisten maailmanmarkkinoiden ennustetaan kasvavan nykyisestä n. 400 miljoonasta dollarista yli 1100 miljoonaan vuoteen 2023 mennessä*. Koska kyseessä on kansallinen ilmatoruokaohjelma, tulisi tässä yhteydessä tarkastella hyönteisten potentiaalia ja mahdollisuuksia Suomessa, rehukäyttöön tai kuluttajille.

Sivulla 38 kirjoitetaan, että *Huomionarvoista on, että "tuuppaus" ei ole uutta, vaan kaupat, ravintolat ja markkinointi käyttävät näitä keinoja päivittäin omassa toiminnassaan*. Tuuppausta tekevät myös ruokia ja juomia valmistavat yritykset, joten elintarviketeollisuus tulisi lisätä listaan.

Lähteenä ilmatoruokaohjelmassa on muutamassakin kohdassa mainittu Pihanto A. (2021). Tarkoitettaneen Pihlantoa.

ETL näkee, että tutkimuksella, osaamisella, hyvällä yhteistyöllä ja avoimella vuoropuhelulla ilmatoruokaohjelma voi edistää ja hyödyntää Suomen elintarviketalouden vahvuuksia niin toimijoiden kuin ilmastonkin parhaaksi.

Kunnioittavasti

ELINTARVIKETEOLLISUUSLIITTO ry

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Mikko Käkelä'.

Mikko Käkelä
toimitusjohtaja