

## **ELÄINTEN HYVINVOINTI JA RUOKATURVALLISUUS OVAT KOTIMAISEN SIANLIHAN PARHAITA KILPAILUVALTTEJA**

Ruokaturvallisuus on viime aikoina ollut useasti esillä mediassa. Maailmalla ruokaturvallisuus ei näytä olevan itsestäänselvyys vaan puutteita on useassa maassa. Saksan dioksiiniskandaali on tuorein esimerkki tästä. Me suomalaiset voimme olla kuitenkin varmoja turvallisuudesta, mikäli valitsemme kotimaisen tuotteen.

Suomi on tutkitusti maailman huippua elintarviketurvallisuudessa. Esimerkiksi viime kesänä julkaistu EU-vertailututkimus todisti tämän. Monet maat pyrkivät ottamaan oppia Suomen tehokkaasta ruokaturvallisuusosaamisesta. Turvallisuus on koko elintarvikeketjumme tärkeä kilpailuvaltti ja olen ilolla seurannut koko alan työtä asian eteen.

### **Eläinten hyvinvointi on vahvuutemme**

Eläinten hyvinvointi on elintarviketurvallisuuden ohella suomalaisen sianlihan tuotantoketjun tärkeimpiä vahvuuksia. Erityisen tärkeää se on kuluttajalle. Koko ketjussa on työskennelty ahkerasti eläinten hyvinvoinnin lisäämiseksi ja saatu hyviä tuloksia aikaan. Arvostan suuresti tätä tinkimätöntä työtä.

Hallitus on tuotantoketjun ohella edistänyt eläinten hyvinvointia usein toimin. Kerroin näistä toimista kattavasti viime vuoden kolumneissani. Esimerkkeinä hallituksen toimista ovat muun muassa eläinten hyvinvointituen käyttöönotto vuonna 2008 ja eläinten hyvinvointikeskuksen perustaminen. Parhailaan ministeriössäni on valmisteilla eläinsuojelulain kokonaisuudistus. Eläinten hyvinvointituen piiriin kuuluu noin 4800 nautaja ja sikatilaa. Tuen kehittämistä on tehty EU:n komissiolle useita muutosehdotuksia, jotka on valmisteltu yhdessä tuottajien edustajien kanssa. Nämä muutokset on tarkoitus saada voimaan vuonna 2012.

Sikojen terveystietorekisteri eli Sikava on hieno esimerkki onnistuneesta sikojen hyvinvoinnin ja myös ruokaturvallisuuden edistämisestä. Eläintautien torjuntayhdistys ETT:n ylläpitämään Sikavaan kuuluu jopa 95 % maamme sikatiloista. Se on todella esimerkillinen luku!

Terveystietorekisteri Sikavaan kuuluvilla sikatiloilla tullaan erikseen kiinnittämään huomiota terveyden lisäksi myös muihin eläinten hyvinvoinnin osatekijöihin. Näitä tekijöitä ovat ruokinta, olosuhteet ja käyttäytyminen. Terveystietorekisterin sisältöä ja dokumentointia on kehitetty EU:ssa 2004–2009 toteutetun Welfare Quality -hankkeen tulosten pohjalta.

Suomen Lihateollisuusyhdistyksen jäsenteurastamot seuraavat yhdessä sovitun mukaisesti jatkossa näiden uusien indikaattorien avulla sikojen hyvinvointia. Teurastamot ovatkin sopineet yhteisistä hälytysrajoista, joiden ylittäminen johtaa tilatason toimenpiteisiin. Suomalainen sianlihan tuotantoketju on siis kunnolla panostanut eläinten hyvinvointiin. Kaikki me tiedämme, että hyvinvoiva eläin on koko ketjun etu.

## **Sianlihan hinta ei ole kestävällä tasolla**

Euroopan sianlihanmarkkinat ovat saaneet osansa Saksan dioksiiniskandaalista. Saksalaisen sianlihan hinta on laskenut vuoden 2011 alkupuolella 0,13 euroa/kg, mikä on johtanut sianlihan hinnan laskuun myös Tanskassa ja Hollannissa. Sianlihan hinta on kääntynyt Suomessakin laskuun tämän vuoden alkupuolella. Dioksiiniskandaali ei pitäisi olla syynä sianlihan hinnanlaskuun Suomessa. Nythän pitäisi nimenomaan arvostaa korkealle suomalaista, puhdasta sianlihaa ja taata sille kannattava hinta.

Sianlihan hinnan lasku yhdistettynä korkeisiin rehukustannuksiin ei ole suomalaisen sikatalouden kannalta kestävä tilanne. Pelkona on, että rehukustannukset tulisivat vielä kasvamaan entisestään lähiviikkoina.

Toivoisin, että suomalaiset ymmärtäisivät entistä paremmin kotimaisen laadukkaan ja eettisen sianlihan arvon. Toivonkin, että Suomessa puhuttaisiin sianlihasta turvallisena laatutuotteena eikä pelkästään hintatuotteena. Ruokaturvallisuudesta ja eläinten hyvinvoinnista huolehtiminen maksaa tuottajille kalliimpina tuotantokustannuksina, mutta parempaa kannattavuutta ei voi hakea tinkimällä turvallisuudesta eikä hyvinvoinnista. Korvaus lisäkustannuksille on löydyttävä markkinoilta

Maa- ja metsätalousministeri Sirkka-Liisa Anttila