

Opas pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisestä ja hävittämisestä

- Esimerkiksi eilen sain sähköpostiviestin, jossa yrittäjä etsi tietyn tyyppistä työvälinettä elintarvikejalostukseen. Pienyrittäjällä ei ole aikaa lähteä kiertämään messuja ja ryhtyä ostamaan isoa laitetta johonkin pieneen tuotantovaiheeseen. Teemaryhmän kautta hän voi yrittää hankkia toimintaansa sopivaa välinettä ja onnistua siinä, kertoo Markku Wulff.

Ruoka-Suomi -teemaryhmän tulevaisuus

Markku Wulff näkee teemaryhmän tulevaisuuden valoisana.

- Uskon, että toiminta jatkuu ja kehittyy - lainsäädäntöön vaikuttava toiminta, käytännön kehitystyö monella eri tasolla, tutkimustoiminta ja uusin koulutusohjelmien luominen.

Wulffin mielestä toiminnan suuntaa ei tarvitse radikaalisti muuttaa lähitulevaisuudessa.

- Minusta teemaryhmän työ on tällä hetkellä niin lähellä sitä, mitä sen pitää ollakin. Toiminta on niin laaja-alaista, että mielestäni ei ole tarvetta tarttua johonkin ihan uuteen asiaan. Tärkeää on, että muistetaan pysyä myös käytännön tuotannossa ja toiminnassa mukana maaseutuyrittäjien ja elintarvikeyrittäjien kanssa. Se ei koske pelkästään maaseutuyrittäjyyttä vaan se on yleensä elintarvikeyrittäjyyttä.

Teksti Katri Tammelin

Oppaan toteutuksen mahdollisti Pienteurastus Pohjoismaissa -yhteistyöhanke, joka on osa Uusi Pohjoismainen Ruoka -ohjelmaa. Yhteistyöhankkeen tavoitteena on kehittää pienteurastamojen toimintaympäristöä Ruotsissa, Norjassa, Islannissa ja Suomessa.

Oppaan käytännön toteuttamisesta vastasi työtä varten perustettu työryhmä, johon kuuluivat edustajat Evirasta, maa- ja metsätalousministeriön elintarvike- ja eläinlääkintöosastolta, Ruoka-Suomi -teemaryhmästä sekä oppaan toimittajana Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen tutkija Marja Lehto. Lisäksi työtä kommentoivat ympäristöviranomaisen edustajat.

Tutustu oppaaseen osoitteessa: www.ruokasuomi.fi – oppaat ja ohjeet.



OPAS PIENTEURASTAMON SIVUTUOTTEIDEN HYÖDYNTÄMISESTÄ JA HÄVITTÄMISESTÄ

Marja Lehto (oim.)

Ruoka-Suomi teemaryhmän julkaisu 3/2008

Pienteurastusalan toimijat kokoontuivat Norjassa

Pohjoismainen yhteistyö- ja kehittämishanke "Pienteurastus Pohjoismaissa" kokosi noin 30 pienteurastusalan toimijaa 8.-9.1.2009 Norjaan Trondheimin seudulle työntäyteiseen työpajaan. Tilaisuuden pääjärjestäjänä oli hankkeen Norjan projektiryhmä. Ensimmäinen vastaava tilaisuus järjestettiin vuoden 2008 alussa Suomessa. Kolmas ja samalla hankkeen viimeinen iso työpaja järjestetään vuoden kuluttua Ruotsissa.

Tilaisuuden osallistujina olivat elintarvikeviranomaiset, asiantuntijat/kehittäjät ja pienteurastamoyrittäjät Norjasta, Ruotsista että Suomesta. Kolmikantaperiaatteelta esiin tuodut asiat ja näkökulmat loivat pohjan hedelmälliselle työskentelylle ja vuorovaiikutukselle.

Pienteurastamojen yleistilanne

Seminaari aloitettiin kunkin osallistujamaan tilannekatsauksella, jossa

tuotiin esiin myös ajankohtaisia asioita. Katsauksessa kuvattiin kuluneen vuoden aikaista toimintaa ja aikaansaannoksia. Suomessa suurin yksittäinen toimenpide on ollut Pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisen ja hävittämisen oppaan laadinta. Ruotsalaiset esittelivät Elmia-näyttelyn yhteydessä pienteurastukseen liittyviä yrittäjyysmahdollisuuksia, mikä olikin kiinnostanut noin 200 henkilöä. Norjan toiminnassa korostui eri toimijoiden välinen tiedon vaihto ja yhteistyökokoukset.

Sivutuoteasetus uudistuu

Norjan elintarvikeviranomaisen, Mattilsynet, vanhempi asiantuntija **Ulf Harvold** esitteli uudistuksen kaavailtua aikataulua, sisältöä sekä sen vaikutuksia ja vaatimuksia. Hän myös valotti niitä positiivisia mahdollisuuksia, joita se avaa pienteurastamoille. Uusi asetus avanee mahdollisuuden kansallisesti päätettäviin hyväk-

syttävyysskriteereihin esimerkiksi kompostointivaatimuksissa. Pienteurastamoja koskisi erityisesti artikla 28. Edellä mainitussa määriteltäisiin pienille laitoksille mahdollistuvat helpotukset. Tällä hetkellä asetusluonnoksessa oleva syrjäisen alueen rajaaminen enintään 10 %:in suuruiseksi kunkin maan pinta-alasta olisi pohjoismaita ajatellen oleellinen huononutus nykytilanteeseen. Keskustelussa mm. em. rajausta pidettiin liian pieninä ottaen huomioon pohjoismaisen asukastiheyden ja laajat maaseutualueet.

Tutustuminen pienteurastamoihin

Osallistujat tutustuivat kahteen norjalaiseen pienteurastamoon. Gjörv-niminen tila on Norjan suurimpia saksanhirven tarhaajia ja samalla tilateurastamoja. Tilalla on myös oma maaseuturavintola ja myymälä, joita kautta tuotteet täysin markkinoidaan. Lisäinformaatiota osoitteesta: <http://>



Saksanhirven pää Gjörv-tilan ravintolassa.



Tuotehinnasto Berg Gården myymälässä.

www.gardsmat.net/produsenter/gjorv/

Toinen käyntikohde oli Berg gård, www.berg-gaard.no, jossa myös tutustuttiin pienteurastamoon ja tuotantotiloihin sekä myymälään ja ravintolaan. Isäntä **Svein Berfjord** mainostaa yritystään maailman pienimpänä teurastamona. Vuosittain teurastetaan ja jalostetaan noin 200 lammasta sekä joitakin kymmeniä sikoja. Tuotteet markkinoidaan myös täysin oman ravintolan ja myymälän kautta.

Lihantarkastus

Norjan elintarvikeviranomaisia edustava elintarvikeasiantuntija **Kjell Aurstad** esitteli lihantarkastukseen liittyviä kehittämisenäkökuilma. Tilaisuuteen osallistuneet yrittäjät toivoivat erityisesti muutoksia elävänä tarkastukseen eli ns. ante mortem -tarkastukseen. Keskusteltiin myös laitosten hyväksyntään liittyvistä käytännöistä, elintarvikealan pienyrittäjien neuvontatarpeista, hätäteurastukseen liittyvistä asioista ja ketjuinformaation toimittamisesta.

Lisätietoja
Heidi Valtari
heidi.valtari@utu.fi

Työpajasta ruotsiksi laadittuun raporttiin voi tutustua sivustolla: www.ruokasuomi.fi > Tilaisuuksien materiaalit.



Suomalaiset yrittäjät tutustumassa "maailman pienimpään" teurastamoon.



Kjell Aurstadin, Mattilsynet, esityksessä käsiteltiin myös hätäteurastusta