

Valmisteilla oleva sivutuoteasetuksen uudistus uhkaa supistaa syrjäisiä alueita

Euroopan neuvostossa valmistellaan parhaillaan muutosta kuusi vuotta sitten voimaan tulleeseen kotieläintuotannon sivutuoteasetukseen. Syrjäisten alueiden kohtalo on nousemas- sa sen merkittäväksi osa-alueeksi Suomessa, jossa syrjäistä aluetta on ollut nautan osalta noin puolet ja sian sekä siipikarjan osalta suurin osa maan pinta-alasta. Pienteurastamoi- den sivutuotteita ja maataloilla kuol- leita eläimiä saa hävittää syrjäisillä alueilla hautaamalla. Ehdotuksen mukaan jäsenvaltiot eivät saisi jatkos- sa itse päättää syrjäisten alueidensa koosta, vaan se olisi kaikille jäsen- maille sama 10 prosenttia maan pin- ta-alasta. Vaikutukset pienteurasta- moiden sivutuotteiden ja maataloilla kuolleiden eläinten käsittelylle ja sen myötä maataloille, pienteurastamoil- le sekä kuljetusten määrälle olisivat huomattavat.

- Ehdotuksen läpimeno tarkoittaisi käytännössä sitä, että lähes kaikki pienteurastamoiden sivutuotteet ja maataloilla kuolleet eläimet pitäisi kuljettaa käsittelylaitokseen, maa- ja metsätalousministeriön eläinlääkintö- tarkastaja Kirsti Huovinen toteaa huo- lestuneena.

Huovisen mukaan Suomen kannalta hyvä ratkaisu olisi syrjäisen alueen rajaaminen eläintihyden perusteel- la. Syrjäisen alueen statuksen voisi saada esimerkiksi alue, jolla etää enintään kymmenen prosenttia tuo- tantoeläimistä. Hänen mukaansa ky- seessä on asia, jossa "kaikki lobba- us tarvitaan".

MTT:n kotieläintuotannon tutkija Mar- ja Lehto huomauttaa, että Pohjois- maat voisivat yhdessä pyrkiä vaikut- tamaan siihen, että harvaan asuttu- jen maiden tarpeet saataisiin kuulu- viin korkean asukastiheyden ja lyhyi- den välimatkojen EU:ssa. Muun mu- assa tähän pyrkii pohjoismainen Slaughtering at farm in Nordic coun- tries -yhteistyöhanke. EU-päätäjille lähtevästä viestistä pyritään saa- maan yhtenäinen.

Helpotusta pienteurastamoille

Lehto tarkentaa, että pienteurasta- moyrittäjät haluaisivat käsitellä ja hyödyntää luokkien 2 ja 3 sivutuot- teita enemmän tiloilla. Lannan ja ruo- ansulatuskanavan sisällön kompos- tointi tai mädätys on mahdollista to- teuttaa suhteellisen helposti tilalla, mutta luokan 3 sivutuotteiden hyö- dyntäminen vaatii jo aineksen hygie- nisointia ja käsittelyä Eviran hyväk- symässä laitoksessa. Poltto edellyt- tää ympäristölupaa ja vaatimukset ovat tiukat. Suomessa on vähän si- vutuotteita käsitteleviä laitoksia ja ti- loilta on niihin usein pitkä matka. Pienteurastamoissa sivutuotteita syntyy kerralla suhteellisen vähän, ja kun aines on huonosti säilyvää, kul- jetustarve on usein kohtuuttoman suuri.

Huovisen mukaan valmisteilla oleva asetus helpottaa toivottavasti kaik- kein pienimpien toimijoiden asemaa.

- Asetuksessa on sellainen uusi lie- vennys, että toimijat, jotka tuottavat

vain jonkun tietyn, suhteellisen pie- nen kilomäärän näitä sivutuotteita, saisivat hävittää ne sitten kansallisen viranomaisen hyväksymällä tavalla sivutuoteasetuksen vaatimuksista riippumatta. Mutta maksimitasosta ei olla vielä edes keskusteltu, sanoo Huovinen ja lisää, että lievennyksen olisi tarkoitus helpottaa pienteuras- tamojen ja pienten kauppojen toimin- ta, mutta se ei koske maataloja.

Osalta uusista käsittelylaitoksista vaadittaisiin jatkossa laitoshyväksyn- nän sijaan kevyempi rekisteröinti, joka tekee toiminnanharjoittajan omavalvonnasta entistä tärkeämpää. Päätöstä siitä, mitä laitoksia rekiste- röinti tulee koskemaan, ei kuitenkaan ole vielä tehty.

Vähemmän jätettä, enemmän hyö- tykäyttöä

Uudistuksen keskeisenä tavoitteena on saada aiempaa suurempi osa kotieläintuotannon sivutuotteista hyöty- käyttöön. Huovinen muistuttaa, että ensimmäinen sivutuoteasetus syntyi tuotantoeläinskandaalien hätkähdyt- tämän Euroopan tarpeisiin ja siitä kir- joitettiin siksi osittain tarpeettoman- kin tiukka.

- Nyt EU:ssakin on havahduttu siihen, että olisi kestävä kehityksen mu- kaista hyödyntää sivutuotetta enem- män, ja yleisesti ottaen hyödyntämis- tä ollaankin helpottamassa. Ykkös- luokan hyötykäyttöä sallitaan ehdo- tuksen mukaan enemmän kuin aikai- semmin, esimerkiksi biodieselin val-

Opas pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisestä ja hävittämisestä

mistukseen hyväksytään kaikki luokat ja lemmikkiruokien valmistukseen myös kakkosluokka.

Kaiken kaikkiaan Huovinen suhtautuu uudistukseen varauksella.

-Tavoitteet, kuten asetuksen selkiyttäminen, päällekkäisyyden poistaminen EU-lainsäädännöstä sekä vaatimusten perustuminen todelliseen riskiin, ovat olleet hyviä, mutta en ole vakuuttunut niiden toteutumisesta, Huovinen epäilee.

Lisätietoja

Eläinlääkintötarkastaja Kirsti Huovinen

*MMM Elintarvike- ja terveysosasto
puh. (09) 1605 2917
kirsti.huovinen@mmm.fi*

Tutkija Marja Lehto

*MTT Kotieläintuotannon tutkimus
puh. (09) 2242 5231
marja.lehto@mtt.fi*

Opas pienteurastamon sivutuotteiden hyödyntämisestä ja hävittämisestä on valmistunut ja julkaistu. Oppaan tavoitteena on parantaa ja lisätä pienteurastamojen ja lihanleikkaamojen teurasjätteiden hyödyntämistä ja käsittelyä sekä selkeyttää asiaan liittyviä säännöksiä käytännön toteutustilanteissa. Opas tukee pienyrityksiä toiminnan kehittämisessä. Myös pienteurastamojen ja lihanleikkaamojen kanssa yhteistyötä tekevät tahot, kuten elintarvike- ja ympäristölainsäädännön viranomaiset, voivat hyödyntää opasta omassa työssään.

Oppaan toteutuksen mahdollisti *Pienteurastus Pohjoismaissa* -yhteistyöhanke, joka on osa Uusi Pohjoismainen Ruoka -ohjelmaa. Yhteistyöhankkeen tavoitteena on kehittää pienteurastamojen toimintaympäristöä Ruotsissa, Norjassa, Islannissa ja Suomessa. Pää tavoite jakautuu kahteen toimintakokonaisuuteen: parantaa teurasjätteen talteenoton ja hyödyntämisen edellytyksiä sekä kehittää elävien eläinten tarkastustoimintaa. Puolet yhteistyöhankkeen rahoituksesta on myöntänyt Nordisk InnovationsCenter projektille (n:o 06428) *Slaughtering at farm in Nordic Countries*. Toinen puoli rahoituksesta tulee kunkin maan kansallisista lähteistä, esimerkiksi Suomessa maa- ja metsätalousministeriön kansainvälisen yhteistyön määrärahasista.

Oppaan käytännön toteuttamisesta vastasi Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen tutkija Marja Lehto tukena työtä varten perustettu työryhmä, johon kuuluivat ylitarkas-

tajat Taina Heimonen-Kauppi, Merja Torniainen ja Arja Vuorinen Evirasta sekä neuvotteleva virkamies Pirjo Salminen maa- ja metsätalousministeriön elintarvike- ja terveysosastolta sekä allekirjoittanut. Lisäksi opasta ovat kommentoineet ylitarkastajat Heli Kallio, Annikki Latvala-Kiesilä, Maria Wahlfors ja Olli Venelampi Evirasta sekä ylitarkastajat Anne Polso ja Heikki Pajala Länsi-Suomen ympäristökeskuksesta.

Oppaan sisältö perustuu lokakuussa 2008 voimassa oleviin säännöksiin. Opasta on painettiin rajallinen määrä. Kuitenkin siten, että opas postitetaan marras-joulukuun 2008 vaihteessa jokaiseen pienteurastamoon, joka oli Eviran rekisterissä verkkosivuilla: http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yritt_j_t/hyv_ksytyt_laitokset/

Oppaan sähköinen versio on tutustuttavissa ja tulostettavissa osoitteessa: www.ruokasuomi.fi – oppaat ja ohjeet.

Heidi Valtari

heidi.valtari@utu.fi