

LEHDISTÖTIEDOTE

12.5.2015

**Laatuvastuu laajenee sianlihavalmistisiin
Tiriseekö kesägrillissäsi Laatuvastuu-makkara?**

Kuluttajat ovat yhä kiinnostuneempia siitä, miten ruoka on tuotettu ja minkälaisen elämän possu on elänyt. Laatuvastuu-merkki helpottaa kuluttajan valintaa ja kertoo sianlihan turvallisemmasta tuotantotavasta ja eläinten terveydestä. Tänä keväänä Laatuvastuu laajenee uusiin tuoteryhmiin ja Laatuvastuu-merkkiä voi pian käyttää tuoreen lihan ohella lihavalmisteisissa.

Liha on tärkeä osa suomalaisten ruokavaliota. Suomalaiset söivät vuonna 2014 lihaa 74,6 kiloa, josta lähes 35 kiloa oli sianlihaa *. Ensimmäiset Laatuvastuu-merkinnät näkyivät tuoreen sianlihan myyntipakkauksissa keväällä 2014. Evira valvoo merkin käyttöä ja edellyttää, että yritys pystyy aukottomasti esittämään lihan jäljitettävyyden.

”Laatuvastuu-merkkiä voi pian käyttää myös tuotteissa, joissa on kypsää lihaa. Tällaisia ovat ruokamakkarat ja leivänpäälliset. Tämä laajentaa Laatuvastuun merkittävyyttä ja lisää kuluttajan valinnanmahdollisuuksia entisestään. Grillikausi on sianlihan huippusezonki. Nyt kuluttaja voi valita ostoskoriinsa Laatuvastuu-grillimakkaran”, iloitsee Laatuvastuu-ohjelmapäällikkö **Antti Lauslahti**.

Tavoitteena helpottaa kuluttajan valintaa

Kuluttajat ovat kiinnostuneita ruoan turvallisuudesta, terveellisyydestä ja alkuperästä. Myös ammattikeittöt haluavat tarjota asiakkailleen maukasta ja turvallista ruokaa. Laatuvastuu-merkki viestii kuluttajalle ja sianlihan ostajalle turvallisuudesta ja eläinten terveydestä.

”Tavoitteena on helpottaa valintaa. Ostajan ei tarvitse miettiä vastuullisuutta yksityiskohtaisesti. Kun hän valitsee Laatuvastuu-lihan, tietyt edellytykset täyttyvät eläinten terveyden ja tuoteturvallisuuden suhteen. Esimerkiksi lääkkeiden käyttö on minimoitu, salmonellaa ei ole ja terveydenhuoltoeläinlääkäri on käynyt tilalla 3–4 kertaa vuodessa”, summaa Lauslahti.

Sikojen terveydenhuoltoa on kehitetty järjestelmällisesti Suomessa jo yli 20 vuotta. ”Meillä on Suomessa ainutlaatuinen tilanne. Vaarallisten eläintautien aiheuttamia ongelmia ei ole ollut ja joitakin tarttuvia tauteja on pystytty tehokkaasti vähentämään. Tämä on alkutuotannon järjestelmällisen laatutyön ansiota”, kiittelee Lauslahti.

Laatuvastuu pohjautuu Eläinten Terveys ETT ry:n ylläpitämään sikojen terveydenhuolto- ja seurantajärjestelmä Sikavaan. Sikavan avulla tieto kulkee tilan, teollisuuden ja eläinlääkärien välillä. Vuonna 2014 Evira myönsi Sikavalle sertifioidun kansallisen laatujärjestelmän statuksen, jonka on todentanut ja varmentanut Bureau Veritas.



Tällä hetkellä Evira on myöntänyt hyväksynnän kolmelle yritykselle: Atria Suomi Oy, HKScan Finland Oy ja Snellmanin Lihanjalostus Oy. Laatuvastuun piiriin kuuluu 95 % suomalaisesta sianlihan tuotannosta.

* Lähde: Maataloustilastot ja Suomen Gallup Elintarviketieto; Luullisesta lihasta luutonta 80 %

Lisätietoja:

Laatuvastuu-ohjelmapäällikkö Antti Lauslahti
p. 0400 439 428
www.laatuvastuu.fi

Laatuvastuu-merkintä perustuu kansalliseen laatujärjestelmään, joka ylittää merkittävästi lainsäädännön vaatimukset tuoteturvallisuuden ja eläinten terveyden osalta.

Sertifioitu lihan LAATUVASTUU, sianlihan kansallisen laatujärjestelmän tiedotustoimet -ohjelma on Euroopan unionin ja Suomen valtion tuella rahoitettu kolmivuotinen ohjelma, joka antaa puolueetonta ja kattavaa tietoa sianlihan kansallisesta laatujärjestelmästä, sen sisällöstä ja niihin liittyvistä tarkastuksista koko tuotantoketjussa. Ohjelma päättyy 3.2.2017.

