



Arktisuuden tuotteistaminen - lisäarvoa luonnonolosuhteista

Kajaani 6.11.2019

Anu Reinikainen, Luke, Biotalous ja Ympäristö



**ARVI – ARKTISUUDESTA
ELINTARVIKEVIENNIN KÄRKI
HANKE 2016–2018**

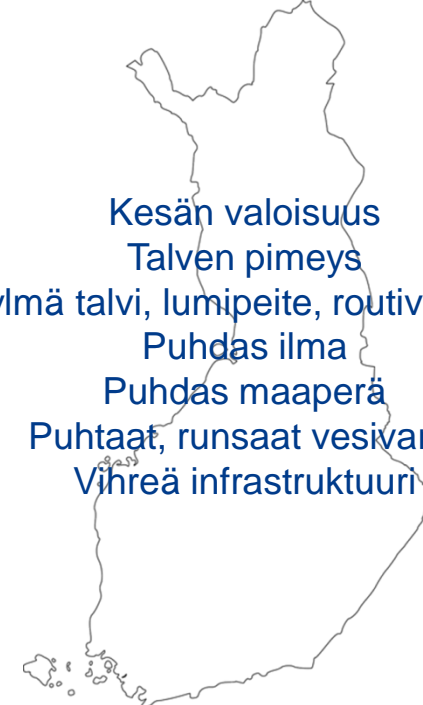


Tavoitteena:

kehittää pohjoisten olosuhteidemme (60 leveysasteen pohjoispuolisen alueen) erityispiirteistä eli arktisuudesta ja sen tuomista lisäarvotekijöistä uusi kilpailuvaltti suomalaiselle elintarvikeviennille.

Edut edellä, haasteet lisäarvoksi

Pohjoinen sijainti koetaan usein ruoantuotantoa haittaavana tekijänä, mutta mitä lisäarvoa pohjoiset olosuhteet tuovat?



Kesän valoisuus
Talven pimeys
Kylmä talvi, lumipeite, routiva maa
Puhdas ilma
Puhdas maaperä
Puhtaat, runsaat vesivarat
Vihreä infrastruktuuri

- Luonnonmarjat (mustikka, puolukka, hilla)
- Vesi
- Kala (muikku, silakka, kirjolohti)
- Kaura
- Kumina
- Siemenperuna
- Naudanlihan/maidontuotanto
- Sianlihan tuotanto



Tieteelliset faktat tuotteistamisen taustaksi ja tueksi

<https://www.luke.fi/ruokafakta/yleista-tietoa/>

Puhdas maaperä

- Pienet raskasmetallipitoisuudet Pohjois-Euroopan maaperän monien alkuaineiden (esim. As, Cd, Co, Cu, Mn, Pb) pitoisuudet ovat jopa kolme kertaa pienemmät kuin Euroopan lounais- ja eteläosissa.
- Suomessa maataloudessa käytettyjen, myytävien torjunta-aineiden määrä oli yksi alhaisimmista hehtaaria kohden vuonna 2015.



Suuret vesivarat ja niiden hyvä laatu

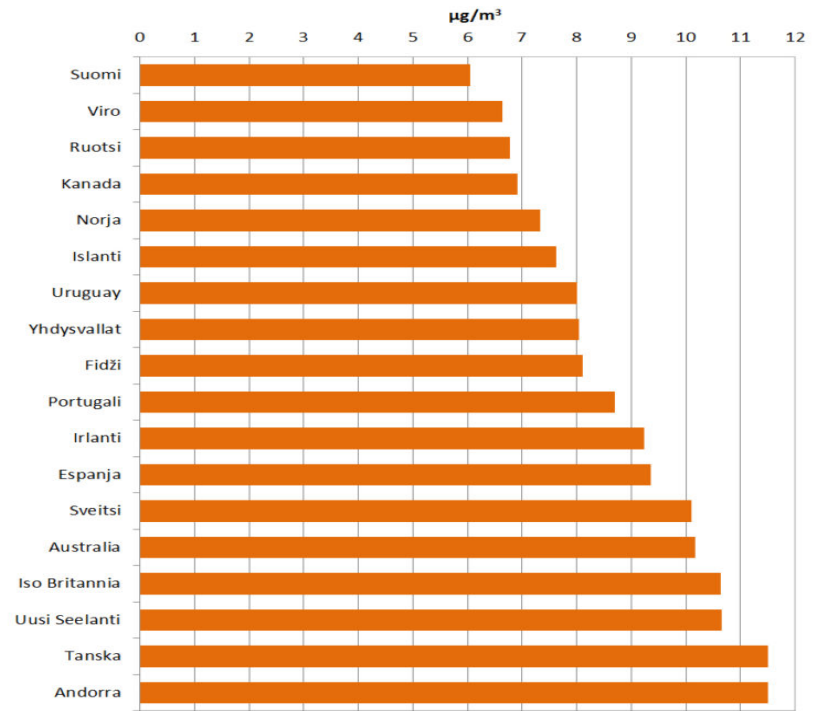
- Suomessa käytetään 3% makean veden varannostamme vuosittain, kun sama luku jossain tiheästi asutuilla Keski- tai Etelä-Euroopan seuduilla voi ylittää 30-50%:iin.
- Suomen pohjavesivarat ovat suuret. Ainoastaan noin 10 % muodostuvasta pohjavedestä on käytössä.
- Pohjaveden laatu hyvä
- Yli 80 prosenttia järvi- ja merialueestamme on pintaveden perusteella vedenlaadultaan erinomaista tai hyvää
- **Runsaat vesivaramme ja niiden hyvä laatu** mahdollistavat puhtaan veden käytön ruoantuotannon eri vaiheissa.
- Ruoantuotannon pieni vesijalanjälki





Puhdas ilma harvaan asutussa maassa

Paras ilmanlaatu –
pienhiukkaspitoisuudet PM_{2.5},
2014-2016





Kylmä ilmasto ja pakkaneen- etuja

- Kylmä talvi ja sen pakkaslämpötilat vähentävät kasvisairauksien ja muiden tuholaisten määrää -> maanviljelijät käyttävät vähemmän kasvinsuojeluaineita ja torjunta-aineita kuin monissa muissa maissa.
- Routa hidastaa mikrobitoimintaa maaperässä. Marjakasvit hyötyvät tästä, koska useat lämpimillä alueilla tuhoja aiheuttavat kasvipatogeenit ja tuhohyönteiset eivät kykene talvehtimaan alhaisessa lämpötilassa.
- Torjunta-ainejäämien riski on pieni. Kun maa jäätyy, se on tosiasiallisesti edullista viljelylle; jäätyminen muuttaa maata, parantaa kasvien pääsyä veteen ja estää maan tiivistymistä.



Lumipeite- hyötyjä marjakasveille

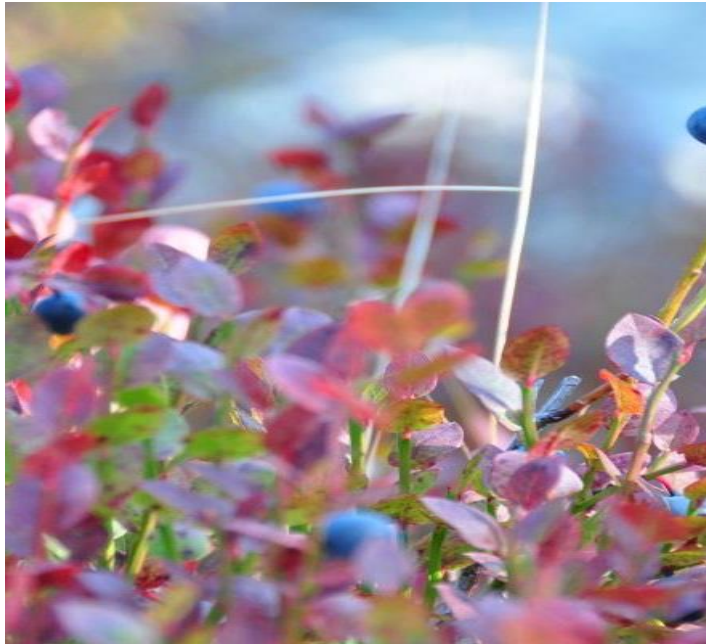
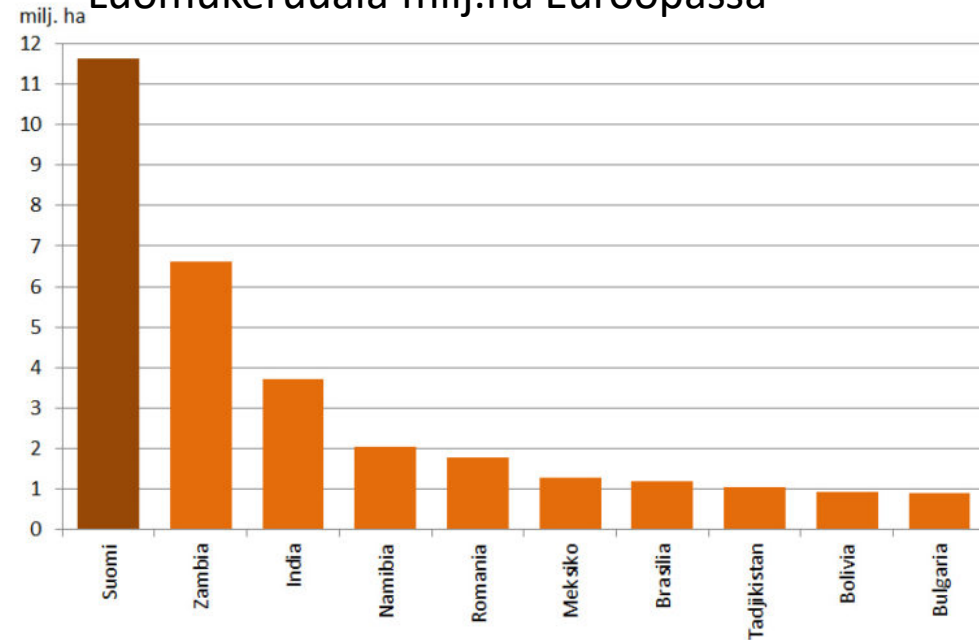
- Pohjoiset kasvit voidaan jakaa karkeasti lumensuosijoihin (suosivat paksua lumipeitettä), lumipakoksiin (sietävät talvella lumettomuutta) sekä niihin kasveihin joille lumipeitteen paksuudella ei ole merkitystä.
- Marjakasveista etenkin mustikka tarvitsee suojaavan lumikerroksen talvikaudeksi, puolukka sietää paremmin ohuen lumipeitteen ja alhaisen lämpötilan yhdistelmää
- Paksu lumipeite on edellytys mustikan esiintymiselle Suomessa, (kova pakkasen alkutalvesta ja alle 10 cm:n talvenaikainen lumipeite aiheuttaa pakkasvaurioita)



Valo- erityinen pohjoisilla leveysasteilla

- Keskipäivällä päivän pituus Etelä-Suomessa on 19 tuntia ja pohjoisessa napapiirin yläpuolella aurinko ei laske lainkaan.
- Tutkimusten mukaan pidempi päivän pituus lisää antosyaanipitoisuuksia marjoissa.
- Metsämustikat sisältävät korkeita antosyaanipitoisuuksia eri puolilla Suomea.

Luomukeruuala milj.ha Euroopassa



Maailman suurin luomukeruuala

- Suomessa on maailman suurin sertifioitu luomukeruuala n. 9 miljoonaa hehtaaria.
-> 30 prosenttia maailman kaikesta luomukeruuualasta.
- Suomen maapinta-alasta luomukeruuualaa on 38 prosenttia, valtaosa on Lapin, Pohjois-Pohjanmaan ja Kainuun maakunnissa.



Terveet tuotantoeläimet

- Suomen maantieteellisesti syrjäinen sijainti, suhteellisen vähäinen eläinliikenne ja pitopaikkojen väliset etäisyydet edesauttavat hyvän eläintautitilanteen säilymistä.
- Tuotantoeläimiä hoidetaan parhaalla mahdollisella tavalla.
- Hormonien käyttö eläinten kasvun edistämiseksi on kielletty ja antibiootteja annetaan vain sairaille eläimille eläinlääkärin määräyksestä.
- Sioilla on saparo, koska eläimet ovat hyvin hoidettuja ja saporoiden pureminen ei ole ongelma eläinten alhaisen stressitason ja niiden hyvien elinolojen vuoksi.
- Salmonellaa ei ole, koska eläinten, työntekijöiden ja tuotantoalueiden hygieniaa valvotaan.



Puhtaat suuret sisävesistöt

- Monien ympäristömyrkkujen valmistusta, käyttöä, muodostumista ja kulkeutumista ympäristöön on rajoitettu kansainvälisten sopimusten ja erilaisten teknisten ratkaisujen avulla.
 - > pitoisuudet ympäristössä ovat pienentyneet selvästi
- Sisävesien kaloissa, kuten muikussa, ja Itämeren vähärasvaisissa kaloissa ei ole suuria PCB- ja dioksiinipitoisuuksia
- Kotimaisten kalojen ympäristömyrkkypitoisuudet vähentyneet EU-kalat I (2001–2002), II -hankkeissa (2009–2010) ja 2016-2018 EU-kalat III -hanke
- Kalojen syönnin terveyshyödyt, etenkin keski-ikänsä ylittäneelle väestölle > kalasta mahdollisesti saatavien ympäristömyrkkujen haitat



Turvallinen ruoka

- **Suomalainen elintarvikealan hygieniapassi on luotu edistämään elintarviketurvallisuutta**
- EU:n lainsäädännön pohjalta vuonna 2002 luotiin kansallisen hygieniosaamisjärjestelmän, jossa elintarvikehygieenisen osaamisen tasoa arvioidaan erityisellä hygieniapassitestillä.
- Monet elintarvikeyritykset ovat laajentaneet omatoimisesti hygieniapassivaatimuksen yrityksen sisällä koskemaan kaikkia elintarviketyöntekijöitä.
- Yritysten omavalvonta



Apuvälineitä yritysten vientitoiminnan tueksi

- ✿ Mitä arktinen ruoantuotanto on, miten sitä voi hyödyntää viestinnässä
- ✿ Arctic food from Finland –esittelymateriaali
- ✿ Arktisen kalan ja veden erityispiirteet
- ✿ Valokuvapankki:
 - ✿ Arctic food from Finland –valokuvat
 - ✿ Neljä vuodenaikaa –valokuvat
 - ✿ Arktiset tuotanto-olosuhteet
- ✿ Arctic food from Finland –toteemit
- ✿ Viennin ensiportailla oleville yrityksille suunnattu info-/vertaistukivideo
- ✿ Brändikäsikirja
- ✿ Videot ja materiaalit seminaarien esityksistä
- ✿ Vinkkejä Kiinan markkinoille suuntaaville
- ✿ Jne...

www.arcticfoodfromfinland.fi



ARCTIC FOOD FROM FINLAND

KUVAUS AINEISTOSTA

ARCTIC FOOD FROM FINLAND -KONSEPTIN KÄSIKIRJA

[ARCTIC FOOD FROM FINLAND -BROCHURE FOR THE MARKETERS \(EN, CHI\)](#)

TAUSTASELVITYS ARKTISESTA RUOANTUOTANNOSTA

SEMINAARIMATERIAALIT

VINKKEJÄ KIINAN MARKKINOILLE

ESITEMATERIAALIT

VIDEOT, PODCASTIT JA BLOGI-KIRJOITUKSET

LISÄTIETOA MUULLA

ARKTISUUS ELINTARVIKEVIENNIN KÄRKENÄ - HANKE



ARCTIC FOOD FROM FINLAND -BROCHURE FOR THE MARKETERS (EN, CHI)

Arctic Food from Finland brochure in English and Chinese. This BtoB brochure is presented to help marketers to write about concept of arctic food and arctic food production.

Arctic Food from Finland -konseptin esite saatavissa englannin- ja kiinankielisenä liitetiedostoissa. Esite on ensisijaisesti suunniteltu suomalaista ruokaa vieville yrityksille hyödynnettäväksi Arktinen ruoka -konseptin viestinnässä ja markkinoinnissa.



Esimerkkejä

<https://youtu.be/HkT1CeqlPmQ>



Kiitos!