



Tiedote 14.11.2012 (det svenskspråkiga pressmeddelandet efter det finska)

## Kotimaiselle luonnonlaidunlihalle kehitetään kriteerejä

**Luonnonlaidunlihan tuotanto hyödyttää kaikkia osapuolia: uhanalaiset perinneympäristöt elpyvät, eläimet saavat laiduntaa vapaana, tuottaja voi saada lihastaan paremman hinnan ja kuluttajan on mahdollista valita tuote, jolla on positiivisia ympäristövaikutuksia.**

WWF Suomi ja Metsätalouden kehittämiskeskus Tapio kehittävät parhaillaan yhdessä eläintuottajien kanssa kriteerejä luonnonlaidunlihan tuotannolle.

"Laiduntaminen luonnonympäristössä on yksi harvoista ruoantuotantotavoista, jotka parantavat luonnon monimuotoisuutta. Sen avulla voidaan pelastaa katoamassa olevia perinneympäristöjä, kuten niittyjä ja hakamaita, ja niillä asuvia uhanalaisia eläin- ja kasvilajeja. Laiduntaessaan perinneympäristöissä eläimet estävät näiden arvokkaiden alueiden umpeen kasvamisen ja häviämisen", kertoo metsäasiantuntija **Panu Kunttu** WWF Suomesta.

Paitsi perinneympäristöt, myös eläimet ja ihmiset hyötyisivät toimivasta ja uskottavasta luonnonlaidunlihan kriteeristöstä.

"Laiduntaminen on esimerkiksi naudoille luonnollista ja lajinmukaista elämää. Luonnonlaitumilla tuotettu liha on korkealuokkaista, ja tuottaja voi saada siitä paremman hinnan. Kuluttajalle sertifioitu luonnonlaidunliha puolestaan tarjoaisi luotettavan, ympäristöä hyödyttävän vaihtoehdon", listaa eläintenhoitaja **Jukka Tobiasson**, joka on mukana kotimaisen luonnonlaidunlihan kriteeristön luomiseksi pohjatyötä tekevässä työryhmässä.

Tänä syksynä perustetussa kahdeksanhenkisessä työryhmässä on edustajia WWF Suomesta, Suomen Lammasyhdistyksestä ja Pihvikarjaliitosta.

### Länsinaapurissa hyviä kokemuksia

Ruotsin markkinoilla sertifioitua luonnonlaidunlihaa (naturbeteskött) on ollut tarjolla jo kymmenen vuoden ajan.

"Ruotsissa myydään vuosittain noin 400 000 kiloa luonnonlaidunlihaa suurimmaksi osaksi yksityisille kuluttajille ICA-ketjun liikkeissä. Lisäksi sitä tarjotaan huippuravintoloissa esimerkiksi Tukholmassa, mutta toisaalta myös monet kunnat käyttävät luonnonlaidunlihaa kouluissa ja hoitolaitoksissa", kertoo kansallinen koordinaattori **Anna Jamieson** WWF Ruotsista.

Suomen kriteeristöä pohdittaessa huomioidaan muun muassa olemassa oleva lainsäädäntö ja tukiehdot, laidunajan pituus, luonnonlaidunten osuus laidunalasta ja rehun kotimaisuusaste. Luonnonlaidunlihasta ei kuitenkaan haluta tehdä kilpailijaa luomulihalle.

"Luonnonlaidunlihan kriteeristöllä turvataan luonnon monimuotoisuutta. Se ei ota kantaa elintarvikkeiden valmistukseen, varastointiin eikä kauppaan", täsmentää metsäasiantuntija **Airi Matila** Metsätalouden kehittämiskeskus Tapiosta.

WWF ja Tapio järjestävät tänään Helsingissä seminaarin, jossa kerätään kehittämis ehdotuksia siitä, millaiset kriteerit Suomessa voitaisiin asettaa luonnonlaidunlihalle.

### Haastattelupyynnöt seminaarin aikana 14.11. kello 9.30–16:

Tiedottaja Katja Nuorvala, WWF Suomi, 040 592 6532

#### Lisätietoja:

Metsäasiantuntija Panu Kunttu, WWF Suomi, 050 305 5086, panu.kunttu@wwf.fi

Kriteeristötyöryhmän jäsen Jukka Tobiasson, 0400 127 686, jukka.tobiasson@parnet.fi

Kansallinen koordinaattori Anna Jamieson, WWF Ruotsi, +46 76 765 77 40, anna.jamieson@wwf.se (haastattelut ruotsiksi tai englanniksi)

Metsäasiantuntija Airi Matila, Metsätalouden kehittämiskeskus Tapio, 040 779 2258, airi.matila@tapio.fi

Lisää tietoa luonnonlaidunamisesta on WWF:n ja Tapiion metsälaidunhankkeen verkkosivulla [www.metsalaidun.fi](http://www.metsalaidun.fi).

Tiedotusvälineet voivat käyttää tiedotteeseen liitettyä kuvaa tämän uutisen yhteydessä. Kuvan yhteydessä on mainittava kuvaaja, Katja Nuorvala / WWF Suomi.

Pressmeddelande 14.11.2012

## Kriterier utvecklas för inhemskt naturbeteskött

**Produktionen av naturbeteskött gynnar alla parter: hotade vårdbiotoper återhämtar sig, djuren får beta fritt, producenten kan få ett bättre pris för sitt kött och konsumenten kan välja en produkt med positiva miljöeffekter.**

WWF Finland och Skogsbrukets utvecklingscentral Tapio utvecklar tillsammans med djurproducenter kriterier för produktionen av naturbeteskött.

”Bete i naturmiljö är ett av de få sätten för att producera mat som ökar naturens mångfald. Med hjälp av naturbete kan man rädda vårdbiotoper som håller på att försvinna, som ängar och beteshagar, och hotade djur- och växtarter på dem. När djuren betar i vårdbiotoper hindrar de dessa värdefulla områden från att växa igen och försvinna”, berättar **Panu Kunttu**, skogsexpert på WWF Finland.

Förutom vårdbiotoper skulle även djur och människor gynnas av en fungerande och trovärdig uppsättning kriterier för naturbeteskött.

”Bete är ett naturligt och artenligt liv för till exempel nötdjur. Köttet som produceras på naturbeten är högklassigt och producenten kan få ett bättre pris för det. För konsumenter skulle naturbeteskött erbjuda ett tillförlitligt alternativ som gynnar miljön”, säger djurskötare **Jukka Tobiasson**, som medverkar i arbetsgruppen som utför grundarbetet för att skapa kriterierna för inhemskt naturbeteskött.

I arbetsgruppen som grundades på hösten medverkar åtta personer, som representerar WWF Finland, Finlands Fårörening och Pihvikarjaliitto, förbundet för biffkoupffödare.

### Goda erfarenheter i Sverige

I Sverige har certifierat naturbeteskött funnits på marknaden redan i tio års tid.

”I Sverige säljs ungefär 400 000 kg naturbeteskött varje år, främst till privatkonsumenter i ICA-butiker. Dessutom erbjuds det i topprestauranger i till exempel Stockholm, men även många kommuner använder naturbeteskött i skolor och på vårdanstalter”, berättar **Anna Jamieson**, nationell samordnare för naturbeteskött i WWF Sverige.

När man diskuterar den finländska kriterieuppsättningen beaktar man bland annat gällande lagstiftning och stödvillkor, tidslängden för betet, andelen naturbeten av betesarealen och till vilken grad fodret är inhemskt. Man vill emellertid inte att naturbetesköttet ska konkurrera med ekologiskt kött.

”Genom kriterierna för naturbeteskött tryggar man naturens mångfald. Det tar inte ställning till livsmedelstillverkning, lagring eller handel”, preciserar skogsexpert **Airi Matila** vid Skogsbrukets utvecklingscentral Tapio.

WWF och Tapio arrangerar idag ett seminarium i Helsingfors där man samlar in utvecklingsförslag för vilka kriterier man kunde ställa på naturbeteskött i Finland.

### Begäran om intervjuer under seminariet 14.11 kl. 9.30–16:

Informatör Katja Nuorvala, WWF Finland, 040 592 6532

#### Mer information:

Skogsexpert Panu Kunttu, WWF Finland, 050 305 5086, [panu.kunttu@wwf.fi](mailto:panu.kunttu@wwf.fi) (intervjuer även på svenska)

Kriteriegruppens medlem Jukka Tobiasson, 0400 127 686, [jukka.tobiasson@pamet.fi](mailto:jukka.tobiasson@pamet.fi) (intervjuer även på svenska)

Nationell samordnare Anna Jamieson, WWF Sverige, 46 76 765 77 40, [anna.jamieson@wwf.se](mailto:anna.jamieson@wwf.se) (intervjuer på svenska)

Skogsexpert Airi Matila, Skogsbrukets utvecklingscentral Tapio, 040 779 2258, [airi.matila@tapio.fi](mailto:airi.matila@tapio.fi)

Mer information om naturbete finns på WWF:s och Tapios webbplats för skogsbetesprojektet, [www.metsalaidun.fi](http://www.metsalaidun.fi).