



Kutsu tiedotusvälineille 3.6.2013 (den svenskspråkiga indjudan efter den finska)

## Ekologisen ja eettisen luonnonlaidunlihan tuotantokriteerit julki

**Mitä hyötyjä luonnonlaidunlihan tuotannosta on ympäristölle, eläimille ja kuluttajille? Millaiset alueet luetaan luonnonlaitumiksi? Kuinka pitkään eläimet ovat laitumilla? Miten eläinten hyvinvointi taataan?**

WWF Suomi ja Metsätalouden kehittämiskeskus Tapio julkistavat **3. kesäkuuta** kriteerit luonnonlaidunlihan tuotannolle Suomessa. Kriteerejä on valmistellut työryhmä, jossa on edustajia WWF:stä, Suomen Lammasyhdistyksestä ja Pihvikarjaliitosta. Työhön ovat osallistuneet arvokkaita kommentteja antamalla myös muun muassa eri järjestöt, eläintuottajat, tutkijat ja viranomaiset.

**Median edustajat ovat tervetulleita kuulemaan lisää kriteereistä ja laiduntamisesta luonnonympäristössä 3. kesäkuuta Korppoossa pidettävään tiedotustilaisuuteen. Tilaisuus järjestetään kello 12–15 Hotelli Nestorissa sekä luonnonlaitumella Nystun nauta- ja lammastilalla.**

### Ohjelma:

11.30–12.00 Kahvitarjoilu Hotelli Nestorissa, Österretaisintie 45 (<http://www.hotelnestor.fi/>)

12.00–13.00 Kriteerien julkistus ja tietoa laiduntamisesta luonnonympäristössä

13.00–13.30 Siirtyminen Nystun nauta- ja lammastilan luonnonlaitumelle, Wattkastintie 99

13.30–15.00 Tutustuminen luonnonlaitumeen

### Saapuminen:

Lauttayhteydet Korppooseen löytyvät Finferriesin verkkosivuilta <http://www.finferries.fi/fi/lauttaliikenne/lauttapaikat-ja-aikataulut.html>. Matkalla on kaksi lauttavaaleilla Parainen-Nauvo ja Nauvo-Korppoo, ja ne kulkevat 15–30 minuutin välein. Esimerkiksi ajomatkaan Turusta Korppooseen on syytä varata kaksi tuntia.

Pyydämme huomioimaan, että osa tilaisuudesta pidetään maasto-olosuhteissa, joten säänmukainen pukeutuminen ja saappaat ovat tarpeen. Tilaisuus on suomenkielinen, mutta materiaali on saatavissa myös ruotsiksi. Myös haastatteluja on mahdollista tehdä ruotsiksi.

### Ilmoittautuminen 30.5. klo 16 mennessä ja lisätietoja käytännön järjestelyistä:

Tiedottaja Katja Nuorvala, WWF Suomi, 040 592 6532, [katja.nuorvala@wwf.fi](mailto:katja.nuorvala@wwf.fi)

Lämpimästi tervetuloa!

### Tiedoksi toimituksille:

Luonnonlaidunlihalla tarkoitetaan lihaa, joka saadaan vapaana luonnonlaitumilla laiduntavista eläimistä, kuten naudoista ja lampaista. 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.

WWF ja Tapio edistävät luonnonlaidunlihan tuotantoa osana metsälaidunhanketta. Hankkeen tavoitteena on, että metsänomistaja saa mailleen perinneympäristöjä hoitavia eläimiä samalla kun eläintenomistaja saa laidunalueen eläimilleen. Hanke on Etelä-Suomen metsien monimuotoisuuden toimintaohjelma METSO:n rahoittama. Lisää tietoa löytyy hankkeen verkkosivuilta osoitteesta [www.metsalaidun.fi](http://www.metsalaidun.fi).

\*\*\*

Inbjudan till massmedier 3.6.2013

## Kriterier för produktionen av ekologiskt och etiskt naturbeteskött offentliggörs

**Vilka fördelar har produktionen av naturbeteskött för miljön, djuren och konsumenterna? Vilka områden räknas som naturbeten? Hur länge är djuren på bete? Hur säkerställs djurens välmående?**

WWF Finland och Skogsbrukets utvecklingscentral Tapio offentliggör **den 3 juni** kriterierna för produktionen av naturbeteskött i Finland. Kriterierna har förberetts av en arbetsgrupp med företrädare för WWF, Finlands Färförening och Pihvikarjaliitto, förbundet för biffkoupffödare. Även olika organisationer, djurproducenter, forskare och myndigheter har medverkat i arbetet och gett värdefulla kommentarer.

**Representanter för media är välkomna att höra mera om kriterierna och bete i naturmiljö till en presskonferens som hålls den 3 juni i Korpo. Presskonferensen ordnas klockan 12–15 i Hotel Nestor samt på naturbetet på Nystu nöt- och fårgård.**

### Program:

11.30–12.00 Kaffeservering på Hotel Nestor, Österretaisvägen 45 (<http://www.hotelnestor.fi/>)

12.00–13.00 Offentliggörande av kriterierna och information om bete i naturmiljö

13.00–13.30 Förflyttning till naturbetet på Nystu nöt- och fårgård, Wattkastvägen 99

13.30–15.00 Besök på naturbetet

**Ankomst:**

Färjeförbindelserna till Korpo finns på Finferries webbplats <http://www.finferries.fi/sv/farjetrafik/farjplatserna-och-tidtabellerna.html>. På vägen finns två färjor mellan Pargas-Nagu och Nagu-Korpo och de går med 15–30 minuters mellanrum. Till exempel för en bilresa från Åbo till Korpo är det bra att reservera två timmar.

Vi ber dig att beakta att en del av evenemanget hålls i terrängen, så klä dig enligt vädret. Gummistövlar rekommenderas också. Evenemanget hålls på finska, men materialet finns tillgängligt också på svenska. Det är även möjligt att genomföra intervjuer på svenska.

**Anmäl dig senast den 30 maj kl 16. Mer information om praktiska arrangemang:**

Informatör Katja Nuorvala, WWF Finland, 040 592 6532, [katja.nuorvala@wwf.fi](mailto:katja.nuorvala@wwf.fi)

Varmt välkommen!

**För kännedom till redaktioner:**

Med naturbeteskött avses kött som fås från djur som betar fritt på naturbeten. Bete i naturmiljö är ett av de få sätten för att producera mat som ökar naturens mångfald. Med hjälp av naturbete kan man rädda värdbiotoper som håller på att försvinna, som ängar och beteshagar, och hotade djur- och växtarter på dessa. När djuren betar i värdbiotoper förhindrar de samtidigt att dessa värdefulla områden växer igen och försvinner.

WWF och Tapio främjar produktionen av naturbeteskött som en del av skogsbetesprojektet. Målet med projektet är att skogsägaren får djur som tar hand om värdbiotoperna samtidigt som djurägaren får ett bete för sina djur. Projektet finansieras av Handlingsplanen för den biologiska mångfalden i skogarna i södra Finland METSO. Mer information (på finska) finns på projektets webbsida på adressen [www.metsalaidun.fi](http://www.metsalaidun.fi).