

Tilaisuuden nimi Elintarvikepäivä 2021

Aika: 18.5.2021

Paikka: Teams-webinaari

Asiasanat: *vastuullisuus, elintarvikepetokset, uuselintarvike, hiilineutraali ruokatuotanto*

Lisätiedot: Kaija Vesanen, etunimi.sukunimi@satafood.net, gsm 050 5994102

Elintarvikepäivä 2021 järjestettiin koronatilanteesta johtuen webinaarina 18.5.2021. Tänä vuonna oli juhlavuosi, 50. Elintarvikepäivä. Päivän esitykset olivat tilaisuuden jälkeen osallistujien ladattavissa. Elintarvikepäivän järjestävät Elintarviketeollisuusliitto ja Elintarvikkeiden tutkimussäätiö. Tilaisuuden tuotto käytetään tutkimusapurahoihin.

Päivän kaikille yhteisen avausohjelman aiheena oli vastuullisuus brändissä ja tutkimuksen tulokset lautasellamme. Valion toimitusjohtaja, Elintarviketeollisuusliitto ry:n hallituksen puheenjohtaja **Annika Hurme** puhui elintarvikeketjusta kuluttajien ja lainsäätäjien keskiössä. Hänen viestinsä oli, että suomalainen elintarvikeketju toimii ja selviää myös haastavissa olosuhteissa. Ruokaa on pysyttävä tuottamaan luonnonvaroja säästämällä ja kiertotalousratkaisuja hyödyntämällä. Siirtymä kohti kestävästä ruokajärjestelmästä tuo edelläkävijöille kasvun mahdollisuuksia. Kehitetään yhdessä monipuoliseen, terveelliseen ja maistuvaan ravitsemukseen kannustava ruokaympäristö. Terveysvaikutteiset elintarvikkeet ja terveellinen ravitsemus on tehtävä helpoksi noudattaa. Lainsäädäntö luo edellytykset investointeihin ja uusien ratkaisujen kehittämiseen. Lainsäädäntöön liittyy myös mahdollisuuksia esim. funktionaaliset elintarvikkeet tulevat uudestaan. Yritysten menestyminen kotimaassa varmistaa mahdollisuudet onnistuneeseen vientiin.

Elintarvikepetoksista EU:ssa kertoi Euroopan petostentorjuntaviraston OLAFin (European anti-fraud office) pääjohtaja **Ville Itälä**. Petostentorjuntaviraston tehtävänä on EU-varojen väärinkäyttöön liittyvien petosten havaitseminen ja tutkiminen kaikissa EU-maissa. EU:n taloudellisten etujen vastaisen laittoman toiminnan lopettaminen eli veronmaksajien etu, petosten, sääntöjen vastaisuuksien ja korruptiotutkiminta. Myös EU:n henkilöstön vakavien väärinkäytösten tutkiminta kuuluu OLAFille sekä petostentorjuntapolitiikan kehittäminen. COVID-19 on tuonut paljon lisää työtä; maskeja, käsidesiä, testejä, väärä rokotetarjouksia. Jatkossa OLAF valvoo elvytyspaketin rahojen käyttöä. Von der Leyenin komission Euroopan vihreän kehityksen ohjelma tähtää Pelloilta pöytään-strategiassaan reiluun, terveyttä edistävään ja ympäristöystävälliseen elintarvikejärjestelmään. Strategian yleisinä tavoitteina on vähentää elintarvikejärjestelmän ympäristö- ja ilmastoalanjälkeä, johtaa maailmanlaajuisista siirtymistä kohti kilpailukykyistä kestävyttä pelloilta pöytään, hyödyntää uusia mahdollisuuksia ja luoda vankka ja häiriöitä sietävä elintarvikejärjestelmä.

Elintarvikepetoksia on montaa sorttia. Voi laimentaa elintarviketta eli sekoittaa kalliita aineita halvempien kanssa, korvata ruokaa tai sen ainesosia halvemmilla, piilottaa ruoan huonolaatuisuutta peittelemällä, tehdä laittomia parannuksia eli lisätä elintarvikkeen sekaan tuntemattomia aineita ruoan laatuominaisuuksien parantamiseksi. Ruokaväärennöksissä loukataan toisen valmistajan immateriaalioikeuksia. Väärät pakkausmerkinnät; harhaanjohtavat tai väärät tiedot pakkauksissa on

yksi tapa tehdä petos. Myös harmaa talous ja väärentäminen toimii elintarvikemarkkinassa, tuotanto voi tapahtua harmailla markkinoilla ja tuotteet olla väärennetyjä. Esimerkkeinä väärennöksistä Itästä kertoi väärennetyistä kuplivasta teestä, joka huomattiin Suomessa. Myös väärennetyä viiniä, viskiä ja rommia on löydetty sekä luomulaatuista auringonkukan siemeniä, joitten luomuus oli väärennety samoin kuin alkuperämaa. EU:n maantieteelliset alkuperämerkinnätkin houkuttelevat väärennöksiin.

PT-toimitusketju koronakriisissä – menestystekijät toimituskyvyn ylläpidossa oli Aalto Yliopiston Tuotantotalouden laitoksen apulaisprofessori **Lauri Saarisen** aiheena. Hän kertoi tutkimustuloksia siitä, miten koronan alkuvaiheen yhtäaikainen kysyntä- ja tarjontashokki kyettiin hoitamaan.

Tutkimuksella tulevaisuuteen ja Tunne ja tieto kuluttajan kompassina -ohjelmassa tutkimus- ja tuotekehityspäällikkö **Kaisu Riihinen**, Avena Nordic Grain Oy:stä jakoi kokemuksiaan uusielintarvikehakemuksen teosta otsikolla Tehtävänä uusielintarvikehakemus - uhka vai mahdollisuus. Vinkkeinä kanssakulkijoille hän mainitsi seuraavat seikat; uusielintarvikelainsäädännön vaatimuksiin on perehdyttävä jo kehitystyön alussa. On huomioitava koostumuksen, kasvuympäristön ja valmistusprosessin vaikutus tuotteeseen. Uusielintarvikehakemus on investointi immateriaalioikeuksiin, joten tuote on suojattava joko patentoimalla tai tavaramerkkisuojan avulla, koska uusielintarvikeluvat eivät enää nykyään ole yrityskohtaisia. On parempi tehdä liikaa tutkimusta kuin leikkiä rohkeaa. Valmiille tuotteelle on valittava sopivat tuotekategoriat. Kokemusasiatuntijana Riihinen toteaa, että uusielintarvike on mahdollisuus, kun uhat on heikennetty tai eliminoitu. Avena Nordic Grainin uusielintarvike on rypsin ja rapsin siemenistä valmistettava osittain rasvaton rapsijauhe tuotemerkillä Blackgrains from yellow fields.

Samassa ohjelmassa elintarviketurvallisuusjohtaja **Sebastian Hielm**, Maa- ja metsätalousministeriöstä kertoi elintarvikelain uudistuksista otsikolla Uudella elintarvikelaille konnatkin kuriin? Uuteen, 21.4.2021 voimaantulleeseen elintarvikelakiin on otettu mukaan pykäliä, joilla on tavoitteena kitkeä petoksellisuutta elintarviketuotannosta. Elintarvikesektori on altis rikolliselle toiminnalle; kiinnijäämisriski on pieni, rangaistukset olemattomia ja voitot suuria. Tämän seurauksena petosten ja muun rikollisuuden määrä elintarvikeketjussa kasvaa, jonka takia petosten torjunta on nousmassa keskeiseksi tekijäksi osana yritysten ja viranomaisten arkea.

Elintarvikepetoksista seuraa terveysvaaroja, lisääntynyttä eläintautiriskiä, epäreilua kilpailua, elintarvikeviennin vaikeutumista sekä epäluuloja elintarvikeyrityksiä ja viranomaisia kohtaa. Elintarvikelakiin onkin lisätty uusia valvontakeinoja elintarvikepetosten torjumiseksi ja selvittämiseksi mm. toimijan luotettavuuden selvittäminen, joka perustuu siihen havaintoon, että toimijalla, joka hoitaa jonkun velvoitteen huonosti, saattaa olla puutteita myös muussa toiminnassa.

Verohallinnossa toimii Harmaan talouden selvitysyksikkö, jolta valvontaviranomainen voi pyytää velvoitteidenhoitoselvitystä. Viranomaisten tiedonsaantioikeuksia on lisätty ja vastaavasti viranomaisten oma-aloitteista tietojen luovutusta toisille viranomaisille on helpotettu. Jos toimija ei ole luotettava, alkutuotantopaikan tai elintarvikehuoneiston hyväksyminen voidaan peruuttaa tai rekisteröity toiminta voidaan keskeyttää tai lopettaa. Valvontaviranomaisilla on tarkastus- ja

läsnäolo-oikeus, joka tuo mahdollisuuden tarkastaa epäilyttävät tilat, nyt myös pysyväisluonteiseen asumiseen käytettyjen tilojen tarkastus on mahdollista. Etämyynnissä olevien tuotteiden tilaaminen tunnistautumatta on mahdollista. Sitten kun tuotteet on saatu, toimijalle on kuitenkin ilmoitettava, että ne on hankittu valvontaa varten. Internet-sivustot voidaan sulkea, markkinointi voidaan kieltää tai vaatia tekemään oikaisu. Uutta on myös 300–5000 euron seuraamusmaksu, jos toimija ei noudata häntä koskevaa lainsäädäntöä. Siis omavalvonnan ja tuotteiden jäljitettävyyden on syytä olla kunnossa.

Elintarvikkeiden jäljitettävyydestä säilyttämisestä säädetään MMM asetuksessa elintarvikkehygieniasta 318/2021. Rekisteröityä elintarviketoimintaa koskee vuoden säilyttämisvaatimus ja hyväksytyjä elintarvikkehuoneistoja omavalvonnan ja jäljitettävyydestä kahden vuoden säilyttämisvaatimus elintarvikkeen viimeisen käyttöajankohdan tai vähimmäissäilyvyysajan jälkeen. Säilyttämisvaatimus helpottaa jäljitettävyyden valvontaa sekä elintarvikkepetosten torjuntaa ja selvittämistä.

Seuraavaksi professori **Saskia van Ruth** Wageningenin yliopistosta Hollannista piti hyvän esityksen elintarvikkepetoksista. (Professor of Food Authenticity and Integrity Saskia van Ruth, Wageningen University & Research, Food Quality and Design/Wageningen Food Safety **Food fraud: think like a criminal.**) Ajattele kuin rikollinen, on elintarvikkepetoksista puhuttaessa annettu yleinen ohje. van Ruth lähestyi asiaa psykologian näkökulmasta. Miksi kunnan ihmiset tekevät elintarvikkepetoksia ja syyn voi tiivistää sananlaskuun tilaisuus tekee varkaan. EU on antanut elintarvikkeketjun virallista valvontaa koskevan asetuksen (EU) 2017/625, jossa annetaan keinoja elintarvikkeketjun petoksellisuuden ehkäisyyn. Tavoitteena on päästä petosten havaitsemisesta niiden ehkäisyyn jo ennalta. Petoksia tehdään elintarvikkeiden ainesosien, maantieteellisen alkuperän, tuotantotavan ja prosessointitapojen kohdalla; kaikissa asioissa, joista voidaan saada taloudellista hyötyä tekijälle. Petokselliseen toimintaan ohjaavat sekä taloudelliset että psykologiset kannustimet. Ihmiset eroavat henkilökohtaisen rehellisyyden suhteen, mutta jokainen on altis ympäristönvaikutuksille ja useimmat huijaavat sopivan tilaisuuden tullen. Van Ruth kehoitti kuulijoita miettimään onko rehellinen ihminen ja käytti esimerkkinä suhtautumista valkoisiin valheisiin ja totesi, että epärehellisyyttä on kaikkialla.

Van Ruth sovelsi elintarvikkepetoksiin Cohenin ja Felsonin rutiinotoimintojen teoriaa, jolla selitetään rikollisuutta. Tarvitaan sopiva kohde, motivoitunut tekijä ja puuttuva valvonta, jotta petos voi syntyä. Esityksen loppupäätelmät olivat; ongelmien torjunta vaatii taustalla olevien syiden perinpohjaista ymmärrystä, hyödykkeet – solmukohdat- sijainti- liiketoiminnan koko ja muut ominaisuudet vaikuttavat. Eettinen yrityskulttuuri on keskeinen näkökohta huomioon otettavaksi ja epärehellisyyttä on kaikkialla.

Tutkimus ja innovaatio osana makukehitystä oli Valio Oy:n tutkimus- ja kehitysjohtaja **Harri Kallioisen** aiheena. Esityksestä näkyi suuren yrityksen hyvät resurssit tehdä kehitystyötä, esimerkkeinä olivat kahviin sopiva kaurajuoma Oddlygood Barista sekä Valsa-tuotteet. Valsa on neutraalin maakuinen suola, jonka natriumpitoisuus on matala ja kaliumpitoisuus korkea. Valsa-suola vaikutti haptebakteerien kasvuun eli tuotteiden hapatteet täytyi tutkia uusiksi.

R&D Manager **Heikki Aro**, HKScan Oyj:ltä kertoi yrityksen tulevaisuuden suunnitelmista otsikolla Äly ja vastuullisuus vauhdittavat liha-alan kehitystä. HKScan näkee itsensä tulevaisuuden

ruokayhtiönä, jonka painopisteet ovat ihmiset, vastuullinen vauraus ja luonto. Aro esitteli HKScanin Agrofood Ecosystem[®] Vision, jossa kuvataan keinot päästä hiilineutraaliin ruokatuotantoon vuonna 2040 kaupallistamalla yrityksen edistysellinen vastuullisuustyö. Broilerin hyvinvointia tarkkaillaan tekoälypohjaisella sovelluksella kokoaikaisesti. Broilerin hiilijalanjäljestä suurin osa (71 %) tulee pelloilta. Viljelyä tutkimalla, mittaamalla ja kehittämällä on tavoitteena päästä siihen, että pelloista saadaan hiilineutraaleja tai hiilinieluja. Tuloksia saadaan nopeasti viljelijöille käytäntöön HKScanin ilmastokoulutuksen kautta.

Seuraava Elintarvikepäivä pidetään 17.5.2022.