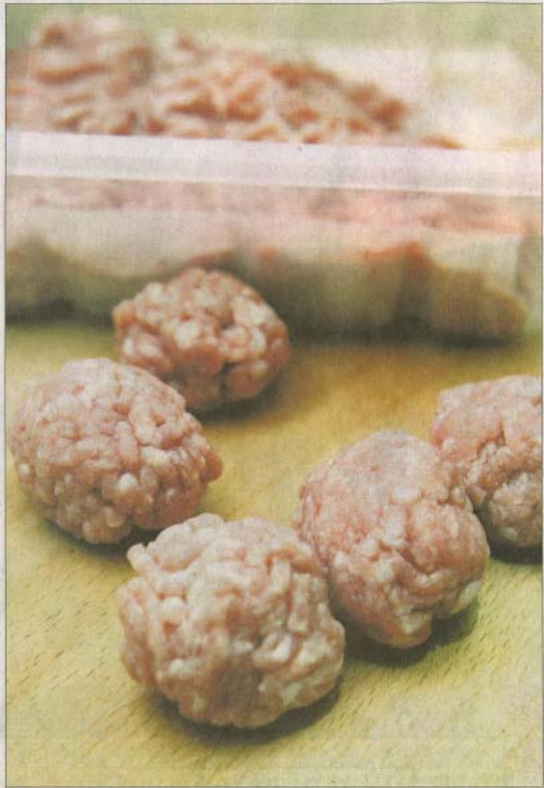


Puolet vähittäiskaupan lihasta myydään jauhelihana



KARI SALONEN

Jauhelihan hinta on jäänyt jälkeen kuluttajahintojen kehityksestä. Tuottajien mielestä lihatalot eivät ole osanneet ottaa jauhelihasta sen arvoa vastaavaa hintaa.

Puolet päivittäistavara-kaupan noin 50 miljoonan kilon punaisen lihan myynnistä on jauhelihaa. Valtaosa jauhelihasta on peräisin naudasta, mutta myös sianlihaa myydään yksinään tai sekoitettuna naudansiirikon kanssa.

Lisäksi myydään vähäistä määrää siipikarjan ja lampaan jauhelihaa. Lihan kuluttajainat ovat nousseet hiukan elintarvikkeiden keskiarvoa vähemmän ja selvästi meijerituotteiden hintoja hitaammin. Kun meijerituotteet ovat tilastokeskuksen heinäkuun kuluttajahinnojen mukaan nousseet vuodessa 21,1 prosenttia, niin liha on keskimäärin noussut vain 7,4 prosenttia.

Naudanliha on kallistunut 12,2 prosenttia eli selvästi sian- ja siipikarjanlihaa enemmän. Eniten hintaa on saatu hilattua naudan fileisiin, joiden hinta on noussut 32 prosenttia. Myös paistit ovat kallistuneet 17 prosenttia vuoden aikana.

Naudan jauheliha on kallistunut muuta nautaa vähemmän eli 7,4 prosenttia. Lisäksi tilastokeskuksen vertailussa on mukana naudan paistista jauhettu liha.

Lihatalot hukanneet mahdollisuutensa

MTK:n liha-asiamies Jukka Rantala harmittelee, että lihatala ei ole osannut ottaa jau-

hlasta sille kuuluvaa hintaa ja suttua tällä tavalla suu-issa kannattavuusvaikeuksissa ponnistelevia lihantuottajia.

Rantalan mielestä jauheliha-ruoka-aineen tuoreus ja kotimaisuus on kuluttajille yhtä tärkeää kuin kaluston tuoreus ja kotimaisuus. Se antaa luonnollisen rajasuojan tuontia vastaan.

"Lihatalot ovat keskittyneet hintapynnössään pelkästään fileisiin ja paisteliin ja menettäneet jauheliha-alueen", Rantala arvelee.

Rantalan mielestä lihaketju ei ole saanut hoidettua osuuttaan kaupasta kotiin senkään jälkeen, kun vanhat pakkausvarastot on jo purettu. Keskinäinen kilpailu hyllyltä on pilannut markkinat.

Varastot jarruttaneet hintojen nostoa

Atria Suomen liha-toimittajien johtaja Matti Perälä toteaa, että hintojen korotusmahdollisuudet ovat nyt parantuneet huomattavasti, kun lihatalot ovat saaneet purettua naudanlihan pakkausvarastot. Ne olivat peräisin vuoden 2006 kuivan kesän jälkeisistä runsaista nautateurastuksista syksyllä 2006 ja tavella 2007, ja soivatv nautamarkkinoita koko viime vuoden.

HK Ruokatalon toimitusjohtaja Jari Leija toteaa, jauhelihan osuus lihan kokonais-

myynnistä on niin suuri, että sen hintaan täytyy saada pian korotusta.

"Tämä on ratkaisevaa lihan tuotannon kannattavuuden turvaamiseksi. Arvo-osien hintaa ei enää voida nostaa, ilman että se vähentäisi kuluttajien ostohalua", Leija sanoo.

Leija myös muistuttaa, että ruuhossa on arvo-osia vain 20 prosenttia. Muut lajitteimat myydään pitkälti jauhelihana.

Jauhelihan tuote

Teollisesti pakattu jauheliha on tuote, jonka valmistuksessa käytetään pelkästään tuoretta lihaa. Jauhelihan toimittajan vähittäiskauppaan aina joko vakuumiin tai suoja-kaasuun pakattuna.

Lain mukaan jauhelihaan voidaan sekoittaa pieni määrä pakastettua lihaa.

Kauppaan jauheliha voi olla jauhettua myös pakastetusta lihasta, mutta siitä on ilmoitettava erikseen.

Jauhelihan käytyn lihan alkuperämaa on ilmoitettava aina pakkauksessa. Mikäli jauheliha myydään tiskistä, alkuperämaa täytyy olla näkyvä, jos se on joku muu kuin Suomi.

Kahden suurimman lihatalon edustajat, Perälä ja Leija, arvioivat, että pakastetun lihan osuus jauhelihan valmistuksessa on hyvin pieni.

Jauhelihaa voidaan valmis-

taa myös tuoreena tai jäädytettynä tuoduista ruhoista tai ruhoosista.

Leija ja Perälä neuvovat, että kaupan tiskillä ja hyllyissä myytävä jauheliha on tällä hetkellä valmistettu lihas kokonaan kotimaisesta raska-aineesta.

Perälä tietää, että suurkeittöt käyttävät jonkin verran myös ulkomailta tuotua pakastettua tai kypsennettyä jauhelihaa.

Lapsiperheiden suosikki

Jauhelihan on varsinkin lapsiperheiden suosikki, koska siitä valmistuu nopeasti ja helposti monenlaista arkiruokaa kuten pyöreitä, pihvejä ja murekkeitä. Se sopii mainioesti erilaisten laatikoiden, paistoksin ja kastikkeisiin ja on koolihaa edullisempi vaihtoehto.

Jauhelihasta on jälleen tullut suosittu raska-aine myös joukkoruokailussa. Leija on mielisissään, että koululaitos on ottanut jauhelihan takaisin listoiltaan.

Perälä kertoo, että jauhelihan käyttö poikkeaa Suomessa selvästi esimerkiksi Ruotsista.

"Meillä käytetään jauhelihaa runsaammin ja sitä ostetaan kaupasta 2-3 kertaa viikossa yhtä ateriakertaa varten. Ruotsissa ostetaan kerralla useita kiloja jauhelihaa, pakastetaan se kotona ja käytetään pakastimesta pieninä erinä."

PIRU JOENSUU

Naudan jauheliha maksoi heinäkuussa keskimäärin 8,67 euroa kilolta, kun samaan naudanpaistiin, josta liha oli jauhettu, myytiin 12,34 euron kilohinnalla.

FAKTAT

Jauhelihan suosituinta lihaa

Jauhelihan on lihamytyllä hienonnettua luutonta lihaa.

Tavallisimmat jauhelihalajit ovat naudan jauheliha ja paisti-jauhelihan, nauta-sika- tai sikanautajauhelihan. Lisäksi myydään porsaan jauhelihaa, broilerin tai kananpojan jauhelihaa, kalkkunanjauhelihan, lampaan jauhelihaa ja luonijauhelihan.

Vähärasvainen jauheliha voi olla minkä tahansa eläimen jauhettua lihaa, jossa on rasvaa enintään 7 prosenttia.

Jauhelihasta tulee aina kertoa, minkä eläimen lihvasta se on valmistettu.

Teollisuuden pakkaamassa jauhelihasa tulee myös olla merkintä jauhelihan rasvapitoisuudesta.

Jauhelihan käytetyn lihan alkuperämaa on ilmoitettava aina. Lihatsikillä ei tarvita merkintää,

kun liha on kotimaista.

Jauhelihan joukkoon ei saa lisätä mitään muita valmistus- tai lisäaineita.

Teollisuuden pakkaama jauheliha on valmistettu aina tuoreesta, pakastamattomasta lihasta. Se myydään vakuumiin tai suoja-kaasuun pakattuna.

Kauppaan jauheliha voi olla jauhettu myös pakastetusta lihasta, mutta siitä täytyy ilmoittaa erikseen.

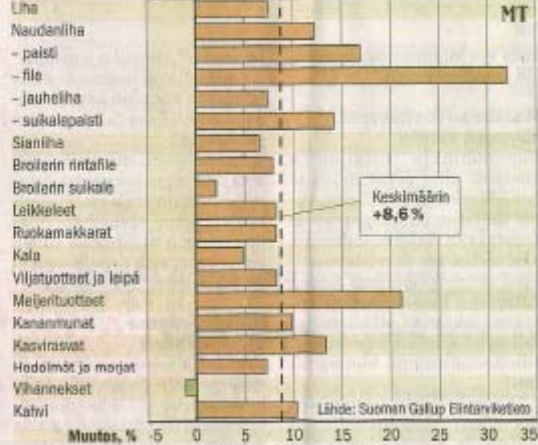
Kertaalleen pakastettua jauhelihaa ei saa pakastaa uudelleen. Kypsennetty jauhelihan voi taas pakastaa.

Kaasupakattu jauheliha säilyy jopa viikon, mutta vain alle +2 asteen lämmössä. Vähittäismyymälässä jauhettua lihaa saa myydä valmistuspäivänä ja sitä seuraavana päivänä.

Lähde: Finfood/Liहतiedotus

Elintarvikkeiden kuluttajahintojen muutokset

Heinäkuu 2007-heinäkuu 2008



Naudanlihan keskimääräinen kuluttajahinta on noussut kaiken lihan kuluttajahintoja nopeammin, mutta naudan jauhelihan hintakehitys on jäänyt alle elintarvikkeiden yleisen hintakehityksen.