



ESISELVITYS

Riistan hyödyntäminen

Oulun riistanhoitopiirin

alueella

1.3.2007 - 30.6.2007



T



Toimenpiteet ja tulokset

Riistan hyödyntäminen

Oulun
riistanhoitopiirin
alueella

Esiselvityshanke

SISÄLTÖ

1	TAUSTA	1
2	TAVOITTEET	1
3	TOIMENPITEET JA TULOKSET	2
3.1	Oulun Riistanhoitopiirin alueella saatavan lihan (hirvi, peura, kauris) ja sivutuotteiden määrä ja laskennallinen markkina-arvo	2
3.2	Metsästysseurojen nykyiset toimintaedellytykset, lihan ja sivutuotteiden käyttö, kiinnostus kehittämiseen ja tuotteiden kaupallistamiseen	2
3.2.1	Kyselyyn, tapaamisiin ja yhteydenottoihin liittyvät keskeiset huomiot.....	2
3.2.2	Yhteenveto kyselyn tuloksista.....	3
3.3	Lihan ja sivutuotteiden jatkojalostuksesta ja muusta kehittämisestä kiinnostuneet yritykset alueella	4
3.3.1	Lihanjalostus.....	4
3.3.2	Muu hyötykäyttö ja kehittäminen	4
3.4	Lihan tarkastuskäytännöt tuotteiden kaupallistamisen yhteydessä	5
3.4.1	Tarkastus.....	5
3.4.2	Käsittely	5
3.4.3	Huomiot tarkastuskäytännöstä	6
LIITTEET	Riistan yhteenveto ja arvo Metsästysseurojen vastaukset kysymyksiin Kysymysten analysointi ja huomiot Lihan ja sivutuotteiden jatkojalostuksesta ja muusta kehittämisestä kiinnostuneet yritykset alueella Laitokset / Luonnonvarainen riista, joilla Elintarvikeviraston hyväksyntä	

1 TAUSTA

Metsästyks on osa suomalaista maaseutua ja sen luonnollista hoitoa monessakin eri merkityksessä esim. metsien hoidossa, elintarvikehuollossa ja liikenneturvallisuudessa. Vuosittain metsästä saadaan mm. kymmenien miljoonien eurojen arvosta käyttökelpoista lihaa. Liha menee nykyisin lähinnä metsästäjien/heidän sukulaistensa käyttöön ja vain vähäinen osa hyödynnetään kaupallisessa mielessä. Riistasta saadaan lisäksi käyttökelpoisia sivutuotteita esim. nahka, sarvet ja luut. Riistanlihan ja sivutuotteiden laajempi ohjaaminen kaupallisille markkinoille olisi yksi keino lisätä maaseudun elinkeinomahdollisuuksia ja tuottaa lisätuloja.

Kaupallinen toiminta vaatii eri osapuolien aktiivisen ja jatkuvuuteen pyrkivän verkoston taakseen sekä tuotteita joilla on kysyntää markkinoilla. Liha sinällään on erikoistuote, joilla on varmasti riittävästi kysyntää pelkästään ravintoloissa ja erikoistuotteita valmistavissa jalostuslaitoksissa. Hyvälaatuisesta hirven ja peuran nahasta voidaan tehdä erilaisia haraste- ja hyötykäyttöön tarkoitettuja tuotteita, sarvista ja luista käyttö- ja koriste-esineitä. Tuotteiden valmistus mahdollistaa/tukee pienimuotoista liha- ja muuta yritystoimintaa ja verkottumista niitä myyvien liikkeiden kanssa.

Toiminnan aloittamisen tärkeä lähtökohta on raaka-aineen saatavuus, jolloin on oleellista selvittää alueen metsästysseurojen todellinen suhtautuminen asiaan sekä heidän toimintaedellytykset ja valmiudet elintarvikelainsäädännön ja hygieniamääräysten mukaiseen lihankäsittelyyn liittyen. Lisäksi tarvitaan esitietoa ketjun muiden osapuolien kiinnostuksesta raaka-aineita ja tuotteita kohtaan. Mikäli toiminta nähdään järkevänä ja sille on kysyntää on jatkossa selvitettävä myös metsänomistajien intressit vuokraamiensa maiden osalta.

2 TAVOITTEET

Hankkeen tavoitteena oli tehdä esiselvitys Satakunnan alueella toteutetun mallin mukainen kartoitus Oulun riistanhoitopiirin alueen seuroille, sekä etsiä riistaa hyödyntäviä yrityksiä Pohjois-Pohjanmaan alueelta. Selvitetään Oulun riistapiirin alueilla metsästettävän hirvi- ja peura-eläinten lihan, vuodan ja muiden sivutuotteiden hyödyntämisestä ja kehittämisestä kaupallisiksi tuotteiksi. Esiselvitystyön tulosten perusteella tehtiin päätelmiä jatkotoimenpiteistä ja mahdollisen erillisen projektin tarpeellisuudesta toiminnan kehittämisen osalta.

Yksittäisinä tavoitteina oli selvittää Oulun Riistanhoitopiirin alueilla

- Riistasta saatavien raaka-aineiden volyymi
- Metsästysseurojen nykyiset toimintaedellytykset, lihan ja sivutuotteiden käyttö sekä kiinnostus toiminnan kehittämisestä
- Muiden kohderyhmien kiinnostus toimintaa kohtaan
- Arvio tuotteiden kaupallistamisen taloudellisista vaikutuksista
- Lihankäsittelyn osalta viranomaisten näkemys toiminnan edellytyksistä

3 TOIMENPITEET JA TULOKSET

3.1 Oulun riistapiirin alueella saatavan lihan (hirvi, peura, kauris) ja sivutuotteiden määrä ja laskennallinen markkina-arvo.

Hankkeessa selvitettiin saatavissa olevien tilastotietojen avulla Oulun Riistanhoitopiirin alueelle kaadettujen hirvien (aikuiset ja vasat) määrät 5 vuoden sekä peurojen ja kauriiden määrät 4 vuoden ajalta. Vertailuna selvitettiin myös koko Suomen riistapiirien kaatomäärät yhteensä.

Oulun riistapiirin kaatomäärä muutettiin laskennallisesti teurasruhopainoksi, keskipainon määrittämisessä käytettiin Kiukaisten Metsästysseuran 28 vuoden seuranta. Samassa yhteydessä saatiin nahan ja elimien määrä kpl/vuosi sekä arvio sarvien ym. sivutuotteiden määrästä.

Hirven ja peuran teurasruhojen markkina-arvon laskettiin kuluvaan riistakauden keskimääräisellä markkinahinnalla, joka hirvellä oli 5,50 €/kg ja peuralla 3,00 €/kg. Vastaavasti arvoitettiin sivutuotteiden arvo.

Hirven ja peuranliha arvotettiin myös ruhonosakohtaisesti, jolloin hinnoittelu perustuu ruhon keskimääräiseen saantoleikkuuseen (% / ruho) ja määritelyihin arvokertoimiin. Hankkeen aikana hyödynnettiin saantoleikkukokeita ja käytettiin hyväksi aiempaa saantotietoa.

Liite Riistan yhteenveto ja arvo

3.2 Metsästysseurojen nykyiset toimintaedellytykset, lihan ja sivutuotteiden käyttö, kiinnostus kehittämiseen ja tuotteiden kaupallistamiseen

Hankkeessa selvitettiin Oulun Riistapiirin alueen metsästysseurat ja niiden yhteystiedot ja henkilöt. Seuroille lähetettiin tiedote hankkeesta ja sen tarkoituksesta sekä laadittu kyselylomake nykyisen toiminnan, kehittämisen ja tuotteiden kaupallistamisen selvittämiseksi. Vastanneille metsästysseuroille järjestettiin mahdollisuus puhelinsoittojen avulla kertoa lisää selvityshankkeesta ja riistanlihan ja sivutuotteiden laajemmasta ohjaamisesta kaupallisille markkinoille ja hyötykäyttöön sekä toiminnan kehittämistarpeista. Kehittämistarpeeseen tähtäävää tietoa haettiin myös Riistanhoitopiireissä erikseen järjestettyjen tapaamisten kautta.

Oulun Riistapiirin alueella on 383 metsästysseuraa tai seuruetta, sekä 26 eri Riistahoitoyhdistystä. Lähetettyyn kyselyyn vastasi 129 seuraa, metsästysseurayhteydenottoja oli noin 30

3.2.1 Kyselyyn, tapaamisiin ja keskusteluihin liittyvät keskeiset huomiot

Olosuhteet ja nykyinen käyttö

- Alueen riistan käsittelytiloissa on paljon vaihtelevuutta. Huomioitavaa on se, että vastanneista 84 seuralla ei ole omia kylmätiloja lihan säilyttämiseksi asiallisesti teurastuksen jälkeen. Lisäksi 22 seuraa käyttää jotain ulkopuolisia kylmätiloja.
- Alueella on vain muutama lihantarkastukseen hyväksytty lahtivaja.
- Tilojen muu hyötykäyttö esim. karjankasvattajien hätäteurastustoiminnassa oli vähäistä.

- Riistanliha menee pääasiassa metsästysseurojen omaan käyttöön tuoreena, lihaa jalostetaan myös lihavalmisteiksi alueen yrityksissä. Sisäelinten hyödyntäminen on vähäistä.
- Kyselyyn vastanneista 42 seuraa ilmoitti nykyisin olevan kaupallista toimintaa lihan myyntiin liittyen. Kaupallinen toiminta on myyntiä sukulaisille, tuttaville ja huutokauppa-toimintaa sekä ruhomyyntiä jatkojalostajille.
- Vastanneista 113 seuraa on myynyt nahkoja, joista osa satunnaisesti. Ostokanavia ovat välittäjät ja vähäinen määrä suoraan nahkatehtaalle. Huomioitavaa on että nahkaa haudataan paljon muun teurasjätteen mukana. Nahan myyntihaluuteen vaikuttaa hinta suhteessa koettuun työhön. Alhaiseen hintaan vaikuttaa eniten vuotien laatuvirheet hirvikärpäsen sekä käsittely- ja säilytysvirheiden takia. Nahan keräilyä ei ole järjestetty keskitetysti.
- Luuainesta, sarvia ja muita käyttökelpoisia sivutuotteita ei käytännössä hyödynnetä lainkaan.
- Riistankäsittelyn osalta metsästäjien ammattiosaaminen teurastuksessa ja lihanleikkauksessa on vaihtelevaa. Vastanneista 106 seuraa ilmoitti, että teurastus tapahtuu vuosien tuoman kokemuksen kautta, 39 seuraa ilmoitti että teurastukseen on perehtynyt henkilö. Lihanpaloittelun osalta 60 seuraa ilmoitti jäsenissään olevan ammattitaitoinen henkilö, 45 seurassa ei ole ammattimaista paloittelua. Seurat käyttävät lihan paloitteluun myös vähäisessä määrin ulkopuolista apua.

Kehittäminen ja tuotteiden kaupallistaminen

- Vastanneista 47 seuraa ilmoitti suunnittelevansa nykyisten lahtivajojen parantamista ja 5 uudelleen rakentamista, 29 seuraa ilmoitti tarvitsevänsä apua suunnittelutyössä.
- Tilojen muusta hyötykäytöstä oltiin kiinnostuneita 40 seurassa, hyötykäyttönä hätäteurastus ja lihanleikkaus mahdollisuus lisäksi muuta hyötykäyttöä yksilöi 8 seuraa.
- Vastanneista 44 seuraa ilmoitti olevansa kiinnostunut hirvenlihan myynnistä. Peuranlihan määrän vähäisyydestä johtuen kaupallista myymistä ei nähdä tulevaisuudessa, ellei riistatarhausmahdollisuutta uloteta peuraan.
- Nahan myynnistä oli kiinnostunut 47 seuraa. Metsästysseurojen yhteydenotoissa erityisesti nahan hyödyntämisen kehittäminen nähtiin tärkeäksi.
- Elimien ja sarvien myynti kiinnosti 18 seuraa, luiden 23 seuraa. Luuaineksen hyötykäyttö karkotteena taimikoiden suojelemiseksi nousi esille jokaisessa metsästysseurakeskustelussa.
- Vastanneista 88 seuraa oli kiinnostunut ammatillisen osaamisen kehittämisestä riistankäsittelyn eri osa-alueilla. Koulutuksen merkitystä korostivat myös Oulun Riistapiiri ja Metsästäjäliiton Oulun piiri
- 88 seuran mielestä metsästysseurojen ja maanomistajien välistä yhteistyötä on lisättävä ja kehitettävä.

3.2.2 Yhteenveto kyselyn tuloksista

Metsästysseuroille tehdyn kyselyn ja yhteydenottojen perusteella kentällä on olemassa selkeä kiinnostus ja tarve toiminnan kehittämiseksi. Kehittämisen osalta metsästysseuroissa ollaan eniten kiinnostuneita metsästäjien ammattitaidon parantamisen, riistankäsittelyolosuhteiden ja nahan hyötykäytön osalta. Esiselvityksen aikana tuli myös ilmi, että Eteläisen – Pohjanmaan ja Savon Riistanhoitopiirien seuroissa oltiin kiinnostuneita alueidensa toimintojen kartoituksesta ja olosuhteiden kehittämisestä hankkeiden avulla.

Metsästysseurojen halukkuus lihan ja sivutuotteiden kaupalliseen myyntiin vaihtelee seura- ja aluekohtaisesti. Seuroissa, joissa on pienet lupamäärät myyntiin suhtauduttiin kielteisimmin. Alueilla, jossa on suuremmat riistakannat, organisoitu myynti nähtiin mahdollisuutena kehittää seuran toimintaedellytyksiä tulevaisuudessa. Erityisesti nahan tehok-

kaampaa hyödyntämistä kannatettiin seuroissa. Metsästysseuroilla ja yksittäisillä metsästäjillä oli halukuutta jalostuttaa lihaa yrityksissä omaan käyttöön/myyntiin.

Myyntihalukkuutta lisäsi lupamäärien kohoaminen kahtena viime vuotena. Metsästysseurakeskusteluissa esitetty lihan myynti ruhonosakohtaisesti perinteisen ruhokaupan vaihtoehtona lisäsi kiinnostusta myyntitekniikkaa kohtaan. Suoraan käyttötarkoitukseen leikattua lihasta saadaan rahallisesti parempi hyöty. Valmiiden ”pakettien” myynti suoraan kuluttajalle mahdollistuu, samalla seurueen jäsenille jää enemmän ”jaettavaa” kuin ruhoina myytäessä.

Liitteet Metsästysseurojen vastaukset kysymyksiin
Kysymysten analysointi ja huomiot

3.3 Lihan, sivutuotteiden jatkojalostuksesta, sekä kehittämisestä kiinnostuneet yritykset alueella

Muiden kohderyhmien osalta hankkeessa selvitettiin alueen lihanjalostusta harjoittavien yritysten kiinnostusta riistanlihaa kohtaan, nahan ja sivutuotteiden jalostamisesta sekä riistankäsittelyolosuhteiden kehittämisestä kiinnostuneita yrityksiä.

3.3.1 Lihanjalostus

Selvityksessä ilmeni, että lihan markkinointi jatkojalostukseen ei olisi ongelma. Selvitetystä alueen liha-alan pk-yrityksistä 6 yritystä on kiinnostunut riistalihasta eri muodoissa, lisäksi yksi pääkaupunkiseudun riistanlihaa jalostava yritys ostaisi jopa kaiken tarjolla olevan riistan lihan. Riista erikoislihana nähtiin tuovan lisäarvoa yrityksen omaan tuotantoon ja lihan teurastaminen/jalostaminen rahtityönä metsästysseuroille ja metsästäjille kiinnostaa yrityksiä lisätyönä.

Jalostavien yritysten mielestä lihan pitäisi olla mieluiten suoraan käyttötarkoitukseen leikatua, jolloin mm. vältetään hygieniariskejä ja järkeistetään logistiikkaa. Ruhokaupan ongelmaksi koetaan kokemukset ruhojen epähygieenisyydestä ja ruhon käsittelystä johtuvat lihanleikkuukustannukset. Yritysten mielestä raaka-aineen on joka tapauksessa oltava laadultaan elintarvikemääräysten mukaista, saatavuus ja volyyymi riittävä jalostamisen kannalta. Osalla yrityksistä on sekä teurastus- että jalostustoimintaa, jolloin ollaan enemmän kiinnostuneita pääasiassa ruhokaupasta.

Alueen pienimuotoisilla teurastuspaikoilla ollaan kiinnostuneita toiminnasta, teurastaminen edellyttää kuitenkin luvan saantia ja erityisiä järjestelyitä käytännön toteuttamiseksi. Teurastuspaikkojen käytöllä lihan laatu olisi parempi, johtuen ammattitaitoisesta teurastuksesta ja tehokkaasta jäähdytyksestä ja varastointiolosuhteista, lihan tarkastuskäytäntö olisi helppompaa ja kustannustehokkaampaa sekä nahan ja muiden sivutuotteiden käsittely ja keräily järkevöityisi logistisesti.

3.3.2 Muu hyötykäyttö ja kehittäminen

Nahan osalta teollisuus muokkaa saamansa riistaeläinten nahkaa, mutta laatu- ja saatavuusongelmien välttämiseksi teollisuuden mielestä tarvitaan kehitystyötä järkevän liiketoiminnan kannalta. Erityistä huomiota on kiinnitettävä nahan laatuun metsästäjien toiminnassa teurastuksen, esikäsittelyyn ja säilytykseen osalta sekä yleisesti keräilylogistiikan järjestämiseksi. Alueella on muutamia käsityövaltaisia nahka-alan yrityksiä, jotka voisivat valmistaa riistan nahasta erikoistuotteita ja tuoda siten toiminnalleen lisäarvoa.

Selvitystyössä aiemmin tuli myös esille ajatus hyödyntää luita ja riistan teurastusjätteitä metsätaimikoiden suojelemiseksi hirvieläinten vahingoilta. Ajatuksena on, että hirvieläimet välttelevät aluetta jolla on levitetty oman lajin luu- ym. teurastusjätettä hajuna. Menetelmästä on olemassa joitakin hajanaisia kokeiluita ja kokemuksia, mutta sen tehosta ei ole luonnollisesti ole näyttöä. Idea herätti kuitenkin kiinnostusta mm. luu- ja teurastusjätteitä käsittelevässä laitoksessa, maa- ja metsätalousministeriössä ja vakuutusyhtiöissä. Karkotteikäytön teho on kuitenkin hyvin kiistanalainen ja sen tutkiminen on erillisen hankkeen kohde.

Luiden käyttö koriste- ja hyötyesineiden valmistukseen vaatii ensin luiden keräily- ja käsittelyketjun kehittämisen. Aiemmissa selvityksissä ilmeni, että kaksi Käsi- ja taideteollista oppilaitosta ovat halukkaita lähtemään kehitystyöhön mukaan, jonka jälkeen voitaisiin hakea toiminnasta kiinnostuneet yrittäjät maakunnista mukaan verkostoon.

Muusta riistankäsittelyn kehittämisestä kiinnostuneet tahot liittyvät ruuanvalmistukseen ja riistatilaisuuksien järjestämiseen, lahtivajojen ja kylmätilojen rakenteelliseen kehittämiseen, hygieniaan ja riistan kuljettamiseen metsästä.

Liite Lihan ja sivutuotteiden jatkojalostuksesta ja muusta kehittämisestä kiinnostuneet yritykset alueella

3.4 Lihan tarkastuskäytännöt tuotteiden kaupallistamisen yhteydessä

Hankkeessa selvitettiin Elintarvikelainsäädännön ja -hygieniamääräysten vaatimukset riistanlihan tarkastukseen ja käsittelyyn liittyen sekä alueen tarkastusmahdollisuudet.

3.4.1 Tarkastus

Yleiseen kotimaan kulutukseen, esimerkiksi kauppoihin ja ravintoloihin tarkoitetun riistan lihan on aina oltava eläinlääkäriin tarkastamaa ja hyväksymää.

Riista voidaan teurastaa loppuun ja lihantarkastus voidaan suorittaa joko teurastamossa tai teurastuspaikassa. Hygienialain mukaan on olemassa varsinaisia riistateurastamoita tai sellaiseksi erikseen hyväksytyjä kotieläin-, poro- tai siipikarjateurastamoita sekä kotieläinten teurastuspaikkoja.

Riistan loppuun teurastus hyväksytyssä kotieläin-, poro- tai siipikarjateurastamossa tai kotieläinten teurastuspaikassa vaatii tarkastuseläinlääkäriin hyväksynnän. Riista on kuitenkin käsiteltävä eri huoneessa tai eri aikaan kuin edellä mainitut kotieläimet.

Lisäksi on kunnaneläinlääkäriin hyväksymiä hygienia-asetuksen 11 §:ssä mainittuja muita paikkoja, joista tarkastettua riistanlihaa saa toimittaa ainoastaan kotimaan myyntiin. Luvan myöntämisen edellytyksenä on, että teurastus voidaan suorittaa hygieenisesti. Lihantarkastuksen kyseisessä paikassa suorittaa edellä mainittu eläinlääkäri.

3.4.2 Käsittely

Hygienialain mukaan tila tai rakennus, jossa eläimet teurastetaan ja niiden liha tarkastetaan tai eläimistä saatavia elintarvikkeita valmistetaan, varastoidaan tai muuten käsitellään, on hyväksyttävä hygienialain mukaiseksi laitokseksi. Tällaisia laitoksia ovat teurastamot, teurastuspaikat, leikkaamot ja lihavalmistelaitokset.

Eläinlääkäriin tarkastaman ja hyväksymän riistan lihaa voidaan käsitellä hygienialain mukaisesti hyväksytyissä laitoksissa. Sen sijaan tarkastamatonta lihaa ei saa lainkaan ottaa käsiteltäväksi hygienialain mukaisesti hyväksytyyn laitokseen.

3.4.3 Huomiot tarkastuskäytännöstä

Hygienialainmukaisia varsinaisia riistateurastamoita ei ole kuin yksi EU-laitos Suomessa, Rönkä Oy Kemissä, sekä pienimuotoinen Kuivaniemen Tilaliha Kuivaniemellä joka käsittelee pelkästään tarhattua tai luonnonriistaa. Erikseen hyväksytyjä kotieläin-, poro- tai siipikarjateurastamoita sekä kotieläinten teurastuspaikkoja on Elintarvikeviraston rekisterissä yhteensä 14 jotka teurastuttavat myös luonnonvaraista riistaa, mutta ne ovat pienimuotoisia. Oulun alueella ei ole yhtään luonnonriistan EU-laitosta joka olisi asetuksen mukainen teurastuspaikka ja joka olisi Eviran hyväksymä. Tarhattua riistaa käsitteleviä teurastuspaikkoja on Suomessa 31 kpl pienimuotoista ja 2 EU-laitosta. Oulun alueella varsinaista tarhatun riistan EU-laitosta ei ole pienimuotoisen Kuivaniemen Tilalihan lisäksi. Oulun alueella toimii 2 hevosta teurastavaa laitosta, EU-laitos Oulussa ja pienimuotoinen teurastuslaitos Aitokka Oy Pudasjärvellä. Poroteurastamoja on Suomessa 19 EU-laitosta ja 4 pienimuotoista teurastuspaikkaa. Oulun alueella niistä toimii 3 EU-laitosta. Hygieniasetuksen 11 §:n mukaisia kunnaneläinlääkäriin hyväksymiä tarkastuspaikkoja ei ole virallisesti tilastoitu, arvio näistä paikoista Oulun alueella on noin 10 -15.

Lihan saattaminen yleisille markkinoille edellyttää siis lihan tarkastusta. Myyntiin menevän lihan kohdalla olisi järkevää hyödyntää seutukunnittain 1-2 lahtivajaa, joissa olosuhteet ovat jo kunnossa tai ne olisi helposti ja vähäisin kustannuksin kunnostettavissa tarkastuksen edellyttämään kuntoon uuden hygieniasetuksen 11 § mukaisesti. Alueellisen yhteistyön kautta muut metsästysseurat voisivat hyödyntää ko. tilaa myytävän riistanlihan kohdalla kustannukset kattavaa korvausta vastaan.

Mallin yhdeksi mahdolliseksi ongelmaksi muodostuu se, että Riistateurastamoksi hyväksytyssä tilassa jolla on Eviran hyväksyntä, kaikki siellä käsiteltävä riista on määräysten mukaan tarkastettava. Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että myös yksityiskäyttöön menevä liha (jota muutoin ei tarvitse tarkastaa) on myös tarkastettava. Näin ollen lahtivajan omistavan metsästysseuran kustannukset kasvavat tarkastusmaksujen kautta. Toisaalta kyselyssä tuli ilmi, että osa seuroista on kiinnostunut ja halukas tarkastuttamaan kaikki kaatamansa riistanlihan sekä kouluttautumaan teurastushygieneiaan.

Yhtenä mahdollisuutena on alueella olevien useiden pienimuotoisia teurastuspaikkojen hyödyntäminen entistä paremmin tarkastustoiminnassa.

Aikaisempien esiselvityksen kuluessa keskusteluissa ministeriön kanssa muuttuvasta teurastuslaista toteutimme ministeriön toiveen kuvaamalla käyntikerroillamme seuroissa nykyisten teurastustilojen valmiuksia. Tavoitteena löytää toimiva teurastustilamalli, jossa voisi mahdollisesti suorittaa loppuun myös tilalla hätäteurastetun eläimen terveen lihan talteenotto

Teurastuspaikkojen rakentaminen tai saneeraaminen alueellisesti järkeviin kohteisiin olisi perusteltua karjankasvattaja näkökulmasta katsoen.

Hevosharrastus on keskittynyt, alueellisesti harrastajat kokevat eläimen lopettamisen hankalaksi ja kustannuksiltaan merkittäväksi, yhteistyö metsästysseurojen kanssa toimivassa lahtivajassa saattaisi olla ratkaisu asiaan.

Keskitetty teurasjätteen talteenotto, lahtivajoissa tai ”pienteurastamossa” säästäisi maaperää.

Kartoittaessamme mahdollisuuksia saneeraukseen ja uudisrakentamiseen, joka tuli usein esille metsästysseurojen vastauksissa.

Yhteydenotto tuotteen valmistajiin aiheutti heissä kiinnostusta, suunnittelu ja toimivien teurastuspaikkojen rakentaminen tai saneeraaminen olisi oman hankkeen arvoinen.

Hanke voisi olla yhtenä osana suunnitelluissa jatkotoimenpiteissä.

Keskitettyjen teurastustilojen rakentaminen Riistanhoitopiireihin alustavan arvion mukaan 5 kpl / piiri mahdollistaisi yhteistoiminnan seurojen välillä sekä oikein sijoitettuna palvelisi muutakin alueellista toimintaa.

Oulun riistanhoitopiirin alueella tarvetta olisi toimivista lahtivajoista ainakin seuraavilla alueilla Pudasjärvi lähelle Taivalkosken rajaa Pudasjärven hirvikanta n.2000 sekä Kuusamon riistanhoitopiiri hirvikanta n. 1100 molemmat voivat palvella myös Taivalkosken rhy:n alueen 1600 kaadon tarpeita.

Taivalkosken alue tarvitsisi myös oman teurastuskeskuksen.

Näillä alueilla on myös tarvetta suoramyyntiporojen lopettamispaikoista sekä kolarieläinten käsittelytiloista.

Alustavia keskusteluja on käyty teurastuspaikan perustamisesta Haukiputaan riistanhoitoyhdistyksen alueelle, oikein sijoitettuna teurastustila palvelisi myös lin-seudun, Kiiminki – Yli-Kiimingin rhy:n sekä Oulun rhy:n alueen seuroja, joilla kaatomäärät ovat yhteensä 2200.

Tyrnävän seudulla sekä Haapavesi – Ylivieskan alueilla olisi tarvetta teurastustiloille.

Oulun riistanhoitopiirin alueella kaadetaan hirviä vuosittain keskimäärin 14300 kpl tämä edellyttää myös olosuhteiden kohentamista lihamäärän ollessa vuosittain 1.9 milj. kg markkina-arvoltaan lähes 10 milj. € ruhoihinoin laskettuna.

Oulun riistanhoitopiirin alueella metsästetään maamme vuotuisesta hirvikannasta reilusti yli 20 %, joten toimivia teurastustiloja tarvitaan suhteessa muita alueita (14) enemmän. Suunnitelmissamme on rakentaa 2 teurastustilaa pilottihankkeena josta toinen Urjalan seudulle.

Hankehakemus jätetään uudelle ohjelmakaudelle Pirkanmaan TE- keskukseseen.

Tavoitteena on että toimiva ja ohjeistettu teurastustila monistetaan.

Seurojen halukkuus metsästysmatkailun järjestämiseen vaatii myös teurastusolosuhteiden olevan kunnossa.

Vastanneista Oulun riistanhoitopiirin seuroista 37 haluaisi järjestää kaupallista metsästysmatkailua.

Keskitetty matkailumarkkinointi olisi mahdollisuus Oulun alueen seuroille varainhankintaan olosuhteidensa parantamiseksi.

Selvitystyön laajentaminen maamme kaikkien Riistapiirien alueille lähentäisi metsästysseuroja ja metsästysmaan vuokraajia, sekä varmistaisi tehokkaat ja yhden mukaiset jatkotoimenpiteet koko maahan. Keskitetty koulutuksen suunnittelu ja toteutus lahtivajojen suunnitelmallinen rakentaminen, nahan hyödyntäminen ym. lisäävät kustannustehokkuutta.

Hankekartoitusten aikana saimme palstatilaa lehdistössä, joka vaatii etsimään rahoituksen myös teurasjätteen karkotevaikutuksen tutkimukseen.