

## 7 Naudanlihaa yhdistelmätuotannolla

Suomalaisesta naudanlihasta yli 80 prosenttia on peräisin maidontuotantoon tarkoitetuista naudoista. Yhdistetty maidon- ja lihan tuotanto tuottaa noin kolmanneksen vähemmän päästöjä kuin pelkkä pihvikarjan kasvatust. Naudat syövät pääasiassa karkearehua: kesällä laidunta tai nurmirehua ja talvella säilörehua (ns. AIV-rehua) ja kuivaheinää. Nurmi sitoo hiiltä maaperään.

## 8 Työtä ilmastonmuutoksen torjumiseksi

Lihantuotannon ilmastovaikutusten vähentämiseksi tehdään jatkuvaa työtä koko tuotantoketjussa. Suurin kuormitus syntyy alkutuotannossa. Alkutuotannon päästöjä vähennetään tehokkaampien viljelymenetelmien, kiertotalouden ja jalostuksen avulla. Teollisuudessa etsitään uusia ratkaisuja tuotantoprosesseihin ja tuotteisiin sekä parannetaan materiaalitehokkuutta.

## 9 Työtä ja hyvinvointia Suomelle

Lihantuotanto on suomalaisen elintarviketeollisuuden suurin toimiala. Suomalainen liha työllistää suoraan noin 10 000 ja välillisesti jopa 300 000 suomalaista: lihan tuottajia, maanviljelijöitä, rehuntoimittajia, eläinlääkäreitä, kuljetusyrittäjiä, tuotekehittäjiä, pakkaajia ja kaupan henkilöstöä.



LIHATIEDOTUS

# Yhdeksän syytä syödä suomalaista lihaa

Jos syöt lihaa, valitse suomalaista. Suomalainen liha on valinta, jolla on merkitystä.



lih tiedotus.fi

#suomalaislihaa

## 1 Turvallista ja jäljitettävää

Suomalainen lihan tuotantoketju on tehokas, läpinäkyvä ja jäljitettävä tuotantotilalle asti. Lainsäädäntö, taitavat tuottajat, jäljitettävyysovaatimus, omavalvonta ja viranomaisvalvonta takaavat, että tuotantoketju on turvallinen. Ongelmiin voidaan tarvittaessa puuttua nopeasti.

## 2 Eläinten terveys huippuluokkaa

Suomalaiset tuotantoeläimet ovat terveitä. Eläinten terveys ja hyvinvointi taataan kaikissa vaiheissa lainsäädännöllä ja yhteisesti sovitulla toimintamalleilla, kuten kansallinen, järjestelmällinen ennaltaehkäisevä terveydenhuoltotyö, tautisuoja ja rehujen puhtautta koskevat ohjeet.

## 3 Vähän lääkkeitä ja vain eläinlääkärin määräyksestä

Suomalaisessa lihan tuotannossa käytetään merkittävästi vähemmän antibiootteja ja muita lääkkeitä kuin useimmissa Euroopan maissa. Lääkkeitä käytetään ainoastaan eläinlääkärin määräyksestä ja todettuun tarpeeseen, ei ennaltaehkäisyyn. Markkinoilla on jo myös täysin ilman antibiootteja kasvatettua possun- ja broilerinlihaa.

## 4 Maaperämme soveltuu rehuntuotantoon

Suomen maaperä soveltuu paremmin rehun kuin elintarviketuotantoon. Lihantuotannossa ruuantuotantoon kelpaamatonta maata saadaan hyötykäyttöön viljelemällä nurmea ja rehuksveja.

Nurmi on tärkeää erityisesti naudanlihan tuotannolle. Lehmä pystyy märehtijänä muuttamaan muille kelpaamattoman nurmirehun arvokkaiksi eläintuotteiksi. On kestävä tuottaa ruokaa kunkin maan ja alueen ekosysteemin mukaisesti.

## 5 Kotimaista valkuaista

Noin puolet eläinten tarvitsemasta valkuisesta tulee nurmesta ja rehuviljasta. Lisävalkuainen saadaan ruokateollisuuden sivuvirroista sekä herneestä, pavuista, rypsiä, rapsista ja soijasta. Soijaa käytetään sikojen ja broilereiden ruokinnassa viljan ja muun rehun ohella. Osa sikatiloista on luopunut soijasta kokonaan. Suomessa käytetty soija on pääosin vastuullista, sertifioitua soijaa. Suomalaiset naudat eivät syö soijaa lainkaan.

## 6 Vesi riittää lihan tuotantoon

Lihantuotanto tarvitsee vettä. Suomessa on runsaat ja uudistuvat pohjavesivarat. Vettä riittää lihan- ja muun maataloustuotannon tarpeisiin toisin kuin monessa muussa maassa.