

Brasilialaisen lihan kääntöpuoli

Vastuullisuus henkilöstöravintoloiden,
kaupan alan ja lihayritysten ostoissa



SISÄLLYS

1. Johdanto	3
2. Suomen ja maailman siipikarjan- ja naudanlihamarkkinat	4
3. Lihantuotanto Brasiliassa	7
3.1 Laidunmaat hävittävät sademetsiä	8
3.2 Lihateollisuudessa kärsitään rasisairauksista	10
4. Henkilöstöravintoloiden, kaupan alan ja elintarvikeyritysten ostot ja vastuullisuus	15
5. Lihan maahantuojien ostot ja vastuullisuus	20
6. Johtopäätökset	24
Liitteet	26
Lähteet	27

Finnwatch tarkkailee suomalaisten ja tänne vahvasti sidoksissa olevien yritysten toiminnan vaikutuksia maailman takapihoilla. Järjestön taustalla on joukko suomalaisia kehitys-, ay- ja ympäristöjärjestöjä.

Yhteystiedot:

Kotkankatu 9, 3. kerros

00510 Helsinki

puh. 044 3569 369

info@finnwatch.org

www.finnwatch.org

© Finnwatch

Aineistoa käytettäessä lähde on mainittava.

Julkaistu toukokuussa 2011

Kirjoittajat: Päivi Pöyhönen ja Anni Mäkelä

Taitto: Petri Clusius / Amfibi Ky

Kannen kuva: Karja laiduntaa tuhotussa sademetsässä Amazonin alueella. Greenpeace / Daniel Beltrá, 2008

Tuettu ulkoasiainministeriön kehitysyhteistyövaroin.

1. Johdanto

Brasilia on maailman suurin siipikarjan- ja naudanlihan viejä, ja ulkomaisen kysynnän kasvu on kasvattanut maan lihantuotantoa vauhdilla. Brasilialainen naudanlihan tuotanto yhdistetään laajoihin sademetsätuhoihin, ja broilerintuotantoa kritisoidaan muun muassa ammattitaudeille altistavista työoloista.

Tämä selvitys tarkastelee lihantuotannon sosiaalisia ja ympäristövaikutuksia Brasiliassa sekä Suomessa käytettävän brasilialaisen siipikarjan- ja naudanlihan ostojen vastuullisuutta. Tarkoituksena on selvittää, miten suomalaiset yritykset huomioivat Brasilian tilanteen ja valvovat tuotantoketjuaan. Lähteinä on käytetty yritysten Finnwatchille antamia vastauksia sekä aihetta käsitteleviä selvityksiä. Osa lähteinä käytetyistä selvityksistä on saatu paikalliselta ammattiyhdistysliikkeeltä, osa aihetta seuraavilta kansalaisjärjestöiltä. Taustoittavina lähteinä on käytetty myös eri maiden tiedotusvälineitä.

Aloite selvityksen tekemiselle tuli Suomen Ammattiliittojen Solidaarisuuskeskukselta (SASK) ja Suomen Elintarviketyöläisten Liitolta (SEL). Ne ovat mukana kansainvälisen elintarviketyöläisten liiton IUF:n hankkeessa, jonka kohteena ovat brasilialaisen broileriteollisuuden tuotantolaitoksissa työskentelevien työolot. Hankkeen tavoitteena on vähentää broileriteollisuuden työntekijöiden työtapaturmia ja ammattitaukeja parantamalla työskentelyolosuhteita sekä lisäämällä tiedotusta ja koulutusta.¹

Finnwatch kysyi suomalaisilta henkilöstöravintoloilta, kaupan alan hankintayhtiöiltä, lihanjalostajilta ja elintarvikeyrityksiltä, käyttävätkö ne brasilialaista siipikarjan- ja naudanlihaa ja asettavatko ne hankinnoilleen eettisiä vaatimuksia. Yhteensä 24 yrityksestä kolme neljäsosaa vastasi kyselyyn, ja vastanneista kolmasosa kertoi hankkivansa brasilialaista lihaa (ks. taulukko 3).

Finnwatch kysyi myös brasilialaista lihaa maahantuovilta yrityksiltä niiden eettisistä hankintakriteereistä ja valvonnasta. Ne myyvät lihaa suoraan muun muassa ravintoloille. Kysely lähetettiin viidelle yritykselle, joista neljä vastasi. Lisäksi kysely lähetettiin kahdelle ulkomaalaiselle maahantuontiyritykselle, joista toinen vastasi lyhyesti Finnwatchille (ks. taulukko 4).

Suurin osa Suomessa syödystä lihasta on kotimaista alkuperää. Brasilialaisen lihan osuus suomalaisten lautasilla on vähentynyt viime vuosina EU:n tuontirajoitusten ja tuorelihadirektiivin seurauksena. Tällä hetkellä vain muutama prosentti sekä siipikarjan- että naudanlihasta tulee Brasiliasta. Määrä on kuitenkin edelleen niin suuri, että lihan alkuperää koskevat haasteet on otettava vakavasti. Vuosina 2009 ja 2010 Suomeen tuotiin yhteensä noin 5,4 miljoonaa kiloa brasilialaista lihaa, eli noin kilo jokaista suomalaista kohden.

Tuontilihaa käytetään suurimmaksi osaksi ravintoloissa sekä lihanjalostusteollisuudessa jalosteiden raaka-aineena.²

1 http://www.sask.fi/maat_ja_hankkeet/maathankkeet/?x120446=57.3

2 Lihanjalostusteollisuus – Toimialaraportti 6/2008. TEM:n ja TE-keskuksen julkaisu, s.23 (http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/635/Lihanjalostusteollisuus_2008_netti.pdf)

2. Suomen ja maailman siipikarjan- ja naudanlihamarkkinat

Suomalainen syö keskimäärin 74 kiloa lihaa vuodessa. Määrä on lähes kaksinkertainen verrattuna lihankulutuksen keskiarvoon maailmassa (42 kg/a³). Intiassa lihaa syödään 3 kiloa henkeä kohti vuodessa, Senegalissa 14 kiloa ja Thaimaassa 29 kiloa. Suomalaisten lihankulutus on kuitenkin EU:n keskitasoa pienempi. Esimerkiksi espanjalaiset ja tanskalaiset syövät vuosittain yli 100 kiloa lihaa.⁴

Vuonna 2009 naudanlihaa kului Suomessa henkeä kohti keskimäärin 18 kiloa ja siipikarjanlihaa 17,5 kiloa. Lihan kokonaiskulutus laski ensimmäistä kertaa moneen vuoteen. Naudanlihan kulutus putosi noin kaksi prosenttia ja siipikarjanlihan kulutus kasvoi samalla määrällä.⁵ Siipikarjanlihan kulutuksen arvioidaan kasvavan 2,7 prosenttia vuonna 2010 ja 1,5 prosenttia vuonna 2011. Naudanlihan kulutuksen arvioidaan laskevan.⁶

Siipikarjanlihan kulutus on kasvanut nopeasti niin Suomessa kuin maailmalla. Edullinen hinta ja mielikuva kevyestä ja vähärasvaisesta vaihtoehdosta punaiselle lihalle ovat lisänneet kysyntää. Suurimpia tuottajia vuonna 2009 olivat Yhdysvallat (22 prosenttia), Kiina (18 prosenttia), Brasilia (15 prosenttia) ja EU (11 prosenttia). Näistä Brasilia on ylivoimaisesti suurin siipikarjanlihanviejä 40 prosentin osuudellaan maailman kokonaisviennistä. Tuotanto on kasvussa myös Kiinassa ja Thaimaassa.⁸

Vuonna 2010 siipikarjanlihaa tuotettiin Suomessa 96 miljoonaa kiloa (kaksi prosenttia enemmän kuin 2009), josta broileria oli noin 90 prosenttia ja loput kalkkunaa. Myös niiden kulutus Suomessa jakautui samassa suhteessa. Siipikarjanlihan kotimainen kulutus oli 97 miljoonaa kiloa (neljä prosenttia enemmän kuin 2009).⁹

Taulukko 1. Siipikarjanlihan ja -valmisteiden tuonti Suomeen 2009 ja 2010 (tuotepainoisena)⁷

Vuosi	Kokonaistuonti (milj. kg)		Tuonti Brasiliasta (milj. kg)		Brasilian osuus tuonnista (%)	
	2010	2009	2010	2009	2010	2009
Broilerinliha	3,9	3,8	1,3	2,2	33	58
Kalkkunanliha	1,1	1,1	0,2	0,1	14	6
Broilerivalmisteet	6,3	5	0,7	0,7	12	13
Kalkkunavalmisteet	0,8	0,5	0,4	0,04	48	8
Yhteensä	12,1	10,4	2,6	3	18	29

3 FAO Food Outlook (December 2009) (<http://www.fao.org/docrep/012/ak341e/ak341e09.htm>)

4 Lihätiedotus tilastot 2009 (http://www.lihatiedotus.fi/www/fi/tilastot/lihan_kulutus_suomessa.php, http://www.lihatiedotus.fi/www/fi/tilastot/lihan_kulutus_euroopassa.php); FAOStat (<http://faostat.fao.org/site/368/default.aspx#ancor>)

5 Ravintotase 2008 ja 2009 (2010). Tike – maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus, s. 10,18 (http://www.maataloustilastot.fi/sites/default/files/ravintotase_2009_ennakko.pdf)

6 PTT-katsaus 3/2010. Suhdannekuva: maatalous. Pellervon taloustutkimus PTT, s. 17 (http://www.ptt.fi/dokumentit/sunhannekuva_maatalous_0510101055.pdf)

7 <http://uljas.tulli.fi/>

8 Maa- ja metsätalousministeriö (29.6.2009). Siipikarjanliha. (<http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/maatalous/maatalouspolitiikka/markkinajarjestelyt-jasentehtavat/siipikarjanliha/luelisaa.html>)

9 Siipikarjatuotanto Suomessa 1995–2010. Suomen siipikarjaliitto ry. (http://www.siipi.net/index.php?option=com_content&view=article&id=297&Itemid=30)

Taulukko 2. Naudanlihan ja -valmisteiden tuonti Suomeen 2009 ja 2010 (tuotepainoisena)¹⁰

Vuosi	Kokonaistuonti (milj. kg)		Tuonti Brasiliasta (milj. kg)		Brasilian osuus tuonnista (%)	
	2010	2009	2010	2009	2010	2009
Naudanliha	10,8	9,9	0,8	0,8	7	8
Naudanliha- valmisteet (ei. sis. makkarat yms.)	3,7	2,9	0,4	0,4	11	14
Yhteensä	14,5	12,8	1,2	1,2	8	9

Broilerin- ja kalkkunanlihaa sekä niistä ja-
lostettuja valmisteita tuotiin Suomeen
12,1 miljoonaa kiloa, josta 2,6 miljoonaa
kiloa oli peräisin Brasiliasta. Suomessa
syötiin siis brasilialaista broileria ja kalkku-
naa noin kolme prosenttia siipikarjanlihan
kokonaiskulutuksesta.¹¹

Toukokuussa 2010 voimaan astuneen EU:n
tuorelihadirektiivin vaikutus näkyy. Sulatet-
tua ja marinoitua siipikarjanlihaa ei saa enää
myydä kypsentämättömänä. Aiemmin tuon-
nista tuoretta broileria on ollut noin kahdek-
san prosenttia ja loput pakastettua. Elokuus-
sa 2010 tuoreen lihan osuus tuonnista nousi
33 prosenttiin. Tuontia maittain tarkastel-
taessa Brasilian osuus putosi 62 prosentista
(2009) 33 prosenttiin ja tuonti Tanskasta nousi
12 prosentista 28 prosenttiin. Kokonaistuon-
nista 60 prosenttia on lihavalmisteita, lähinnä
kypsennettyjä tuotteita. Niitä tuodaan etenkin
Thaimaasta.¹²

Vuonna 2009 maailman naudanlihantuotanto
oli FAO:n mukaan noin 64 miljoonaa tonnia.
27 EU-maassa tuotettiin naudanlihaa noin 8
miljoonaa tonnia. Naudanlihantuotanto on vä-
hentynyt EU:ssa jo pitkään.¹³ Suurin tuottaja-
maa on Yhdysvallat noin 20 prosentin osuu-
della. Yhdysvaltojen jälkeen seuraavat Brasi-
lia, EU ja Kiina, jonka tuotanto on kasvamassa
ohi EU-alueen. Euroopassa suurimpia tuotta-
jamaita ovat Ranska, Saksa, Italia, Iso-Britan-
nia ja Espanja.¹⁴

Vuonna 2010 naudanlihaa tuotettiin Suomes-
sa 83 miljoonaa kiloa. Naudanlihantuotanto
kasvoi toista vuotta peräkkäin.¹⁵ Naudanlihaa
kulutettiin 99 miljoonaa kiloa, vietiin 2 miljo-
onaa kiloa ja tuotiin 17 miljoonaa kiloa. Nau-
danlihan tuonnin osuus oli 17 prosenttia kulu-
tuksesta.¹⁶ Vuonna 2009 vastaava luku oli 16
prosenttia.¹⁷

Tuonti Puolasta kasvoi reilusti, ja siitä on
tullut parissa vuodessa merkittävä nau-

10 <http://uljas.tulli.fi/>; Tilastot: Elintarvikkeiden tuonti
2000 ja 2005–2010. Elintarviketeollisuusliitto.
([http://www.etl.fi/www/fi/liitetiedostot/tilastot/
tuonti_vienti/Elintarviketuonti_taulukko.pdf](http://www.etl.fi/www/fi/liitetiedostot/tilastot/
tuonti_vienti/Elintarviketuonti_taulukko.pdf))

11 Tilastot: Elintarvikkeiden tuonti 2000 ja 2005–2010.
Elintarviketeollisuusliitto. ([http://www.etl.fi/www/
fi/liitetiedostot/tilastot/tuonti_vienti/Elintarviket-
uonti_taulukko.pdf](http://www.etl.fi/www/
fi/liitetiedostot/tilastot/tuonti_vienti/Elintarviket-
uonti_taulukko.pdf))

12 Suomen siipikarja -lehti (4/2010). Broilerin kulutus
kasvaa taas ja painottuu arvo-osiin. s. 44–45
([http://www.siipi.net/images/stories/siipikarja_leh-
det_pdf/br_kulutus_kasvaajapainottuu.pdf](http://www.siipi.net/images/stories/siipikarja_leh-
det_pdf/br_kulutus_kasvaajapainottuu.pdf))

13 Maatalouslinjan ajankohtaiskatsaus (kevät 2010).
Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK.
([http://www.slidefinder.net/M/MAATALOUSLINJAN_
AJANKOHTAISKATSAUS/20702205/p2](http://www.slidefinder.net/M/MAATALOUSLINJAN_
AJANKOHTAISKATSAUS/20702205/p2)); PTT-katsaus
3/2010. Suhdannekuva: maatalous. Pellervon tal-
oustutkimus PTT, s. 8–9 ([http://www.ptt.fi/doku-
mentit/sunhannekuva_maatalous_0510101055.pdf](http://www.ptt.fi/doku-
mentit/sunhannekuva_maatalous_0510101055.pdf))

14 Lihanjalostusteollisuus – Toimialaraportti 6/2008.
TEM:n ja TE-keskuksen julkaisu, s.26 ([http://www.
temtoimialapalvelu.fi/files/635/Lihanjalostusteol-
lius_2008_netti.pdf](http://www.
temtoimialapalvelu.fi/files/635/Lihanjalostusteol-
lius_2008_netti.pdf))

15 Matilda maataloustilastot (28.2.2011). Tiedote:
Lihaa tuotettiin vuonna 2010 lähes saman verran
kuin edellisvuonna. ([http://www.maataloustilastot.
fi/lihaa-tuotettiin-vuonna-2010-lahes-saman-ver-
ran-kuin-edellisvuonna_fi](http://www.maataloustilastot.
fi/lihaa-tuotettiin-vuonna-2010-lahes-saman-ver-
ran-kuin-edellisvuonna_fi))

16 Lihakeskusliiton tilastot: Liha- ja siipikarjabaro-
metrit 2010. ([http://www.lihakeskusliitto.fi/tilas-
tot/2010/Liha-%20ja%20siipikarjabarometri2010.
ppt](http://www.lihakeskusliitto.fi/tilas-
tot/2010/Liha-%20ja%20siipikarjabarometri2010.
ppt))

17 Maatalouslinjan ajankohtaiskatsaus (kevät 2010).
Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK.

danlihan tuontimaa.¹⁸ Naudanlihaa tuotiin vuonna 2010 eniten juuri Puolasta (3,3 miljoonaa kiloa). Muut suuret tuontimaat olivat Tanska (1,7 milj. kg), Saksa (1,3 milj. kg) ja Brasilia (0,8 milj. kg).¹⁹ Suomessa syötiin brasilialaista naudanlihaa noin prosentin verran kokonaiskulutuksesta.

Vuonna 2007 Brasilia oli vielä suurin naudanlihan ja -valmisteiden tuoja Suomessa. Vuonna 2008 EU kiristi brasilialaisen naudanlihan laatua koskevia tuontivaatimuksia, jolloin tuonti Eurooppaan laski. Tuontirajoituksia perusteltiin puutteellisilla rekisteröinti- ja seurantajärjestelmillä.²⁰

Vuonna 2007 suomalaiset söivät brasilialaista pihviä ennätyselliset 3,5 miljoonaa kiloa. Brasilian osuus Suomeen tuodusta naudanlihasta oli kolmannes ja EU:ssa kulutetusta naudanlihasta viidennes. Tuontirajoitusten jälkeen Brasiliasta sai tuoda naudanlihaa vain EU:n hyväksymiltä karjatiloilta. Uusiin tuontikriteereihin suostui alle sata brasilialaista karjatilaa 30 000 tilasta. Vaikka tuontirajoitus on purettu, entisiin määriin ei ole ollut paluuta.

Brasiliassa huomattiin, että myös muilta markkinoilta saa hyvän hinnan.²¹

Suomalaisten kauppohenkilökunnan leikkelehylyissä on tuontilihaa muun muassa Virosta, Ruotsista, Saksasta, Tanskasta, Australiasta ja Brasiliasta. Alkuperä jää usein hämärän peittoon, sillä pakkauksissa ei tarvitse kertoa, mistä liha on peräisin. Laki edellyttää tiedon antamista vain raa'asta lihasta.²²

Myös namibialainen naudan sisäfilee tavoittaa suomalaiset kuluttajat. Afrikkalaisen lihan hinta on noin kolmanneksen halvempaa kuin suomalaisen. Norjan tuontilihamarkkinoilla namibialainen filee on jo markkinajohtaja.²³

Suomen naudanlihaomavaraisuus on laskeutunut EU-jäsenyyden aikana yli 100 prosentista noin 84 prosenttiin.²⁴ Vuonna 2010 kokonaiskulutuksesta kotimaista nautaa oli enää hieman yli 80 prosenttia – lähes viidennes Suomessa syödystä naudanlihasta on tuontilihaa. Tuonti painottuu arvo-osiin kuten sisä- ja ulkofileisiin.²⁵

18 MTK-Viesti (2/2010). Lihamarkkinoilla vaihtelevaa, s. 20–21. (http://www.mtk.fi/mtk/ajankohtaista/lehdet/mtk_viesti/fi_FI/mtk_viesti/_files/83385766896733290/default/20_21.pdf)

19 <http://uljas.tulli.fi/>

20 Lihanjalostusteollisuus – Toimialaraportti 6/2008. TEM:n ja TE-keskuksen julkaisu, s.23 (http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/635/Lihanjalostusteollisuus_2008_netti.pdf)

21 HS (23.1.2008). Talous: EU rajoittaa lihan tuontia Brasiliasta. (<http://www.hs.fi/talous/artikkeli/EU+rajoittaa+lihan+tuontia+Brasiliasta/1135233508029>);

Talouselämä (11.8.2008). Pihviboikotti ei pelastanut sademetsiä (<http://www.talouselama.fi/uutiset/article158082.ece>)

22 Etelä-Suomen Sanomat (29.8.2010). Kotimaa: Lihan alkuperä jää leikkeleissä usein arvoitukseksi (<http://www.ess.fi/?article=294349>)

23 Kaleva Uutiset (26.20.2010). Namibialainen pihviliha valloittaa Suomea. (<http://www.kaleva.fi/uutiset/namibialainen-pihviliha-valloittaa-suomea/875257>)

24 Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT:n uutiset (31.3.2010). EU-aikana maataloutemme tuottavuus kasvanut merkittävästi. (<https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/mtt/ajankohtaista/uutiset/2010/EU-aikana%20maataloutemme%20tuottavuus%20kasvanut%20merkitt%E4v%E4sti>)

25 Atria Tuottaja 4/10. Tuottajat syömässä omaa "Maakunnan härkää": "Ei tarte hävetä!", s. 17 (http://www.a-kauppa.fi/images/AtriaTuottaj_4_10.pdf)

3. Lihantuotanto Brasiliassa

Brasilia on yksi maailman suurimmista lihan tuottajista. Muun muassa halpa hinta ja Euroopassa riehuneet eläintaudit ovat lisänneet brasilialaisen lihan kysyntää. Brasiliassa tuotantokustannukset ovat vain puolet Euroopan tasosta.²⁶ Vuonna 2010 Brasiliassa tuotettiin 9,3 miljoonaa tonnia naudanlihaa (vientiin 1,9 miljoonaa tonnia), 11,4 miljoonaa tonnia broilerinlihaa (vientiin 3,3 miljoonaa tonnia) ja 0,5 miljoonaa tonnia kalkkunanlihaa (vientiin 0,2 miljoonaa tonnia).²⁷

Brasilia on maailman suurin siipikarjan- ja naudanlihan viejä. Se on myös toiseksi suurin naudanlihan tuottaja (USA:n jälkeen) ja kolmanneksi suurin kuluttaja. EU on maailman kymmenenneksi suurin naudanlihanviejä ja toiseksi suurin kuluttaja. Vuosien 1997–2010 välisenä aikana brasilialainen naudanlihan tuotanto on kasvanut 45 prosentilla 6,4 miljoonasta tonnista 9,3 miljoonaan tonniin.²⁸

Vuonna 2010 Brasilia vei siipikarjanlihaa 3,8 miljoonaa tonnia (kasvu edellisvuodesta 5 prosenttia) 6,8 miljardilla dollarilla (kasvu edellisvuodesta 17 prosenttia). Viennin arvosta lähes kolmannes tuli Lähi-Idän muslimimaista. Brasilia on maailman suurin halal-kanan tuottaja. EU oli kolmanneksi suurin markkina-alue.²⁹ Vuonna 2011 Brasilian broi-

lerintuotannon ennustetaan kasvavan kolmella prosentilla. Brasilialaisen broilerin vienti EU:hun jatkaa laskuaan tuorelihadirektiivin ja heikentyneen euron seurauksena.³⁰

Korkea kotimainen kysyntä laskee brasilialaisen naudanlihan vientiä vuonna 2010 muutamalla prosentilla.³¹ Viennin odotetaan kuitenkin kasvavan noin 10 prosentilla vuonna 2011.³² Naudanlihan tuotannon odotetaan kasvavan 1,5–2 prosentilla.³³ Vuonna 2009 viedystä brasilialaisnauhasta 71 prosenttia oli lihaa, 23 prosenttia valmisteita ja loput sisäelimiä. Brasilialaisen pihvin suurimmat ostajamaat olivat Venäjä, EU-maat ja Lähi-Idän muslimimaat.³⁴

São Paulon osavaltio oli suurin naudanlihanviejä vuonna 2010 (muttei suurin laidunalue) kattaen 40 prosenttia kokonaisviennistä. Osavaltiossa on suuri teurastamo- ja leikkaamoteollisuusalue.³⁵ Brasilian siipikarjateollisuus on keskittynyt etelään Paranán, Santa Catarinan ja Rio Grande do Sulin osavaltioihin. Viime vuosina siipikarjayritykset ovat rakentaneet tehtaita myös pohjoiseen Amazonin kylkeen, sillä siellä kasvaa suurin osa rehusojasta ja -maissista. Pohjoisen osavaltiot kuten Mato Grosso tarjoavat yrityksille myös verohelpotuksia.³⁶

26 Lihanjalostusteollisuus – Toimialaraportti 6/2008. TEM:n ja TE-keskuksen julkaisu, s.23 (http://www.tentoimialapalvelu.fi/files/635/Lihanjalostusteollisuus_2008_netti.pdf)

27 U.S. Department of Agriculture USDA (<http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome>)

28 TheMeatSite News (10.11.2010). Beef exports should reach US\$ 5 bn. (<http://www.themeatsite.com/meatnews/13016/beef-exports-should-reach-us-5bn>); Swedwatch (3/2010). Mer kött och soja – mindre regnskog. Swedwatch rapport # 34, p. 12

29 BRChicken-magazine (February 2010). Brazil's rigorous production of halal chicken is sign of respect for muslim markets. ABEF; TheMeatSite News (14.1.2011). Arabs still top for Brazilian poultry exports. (<http://www.themeatsite.com/meatnews/13406/arabs-still-top-for-brazilian-poultry-exports>)

30 TheMeatSite News (12.1.2011). International Egg and Poultry Review: Brazil. (<http://www.themeatsite.com/meatnews/13394/international-egg-and-poultry-review-brazil>)

31 TheMeatSite News (14.3.2011). Brazilian beef exports continue to fall. (<http://www.themeatsite.com/meatnews/13801/brazilian-beef-exports-continue-to-fall>)

32 TheMeatSite News (18.2.2011). Beef exports expected to grow. (<http://www.themeatsite.com/meatnews/13636/beef-exports-expected-to-grow>)

33 TheMeatSite News (24.12.2010). Meat consumption and production to rise. (<http://www.themeatsite.com/meatnews/13301/meat-consumption-and-production-to-rise>)

34 ABIEC presentation (2010). The sustainability challenge and the Brazilian beef industry. (http://www.sustainablelivestock.org/sites/sustainablelivestock.org/files/Brazilian%20Perspective%20-%20%20ABIEC_Sampaio.pdf)

35 TheMeatSite News (19.1.2011). São Paulo leads Brazilian exports. (<http://www.themeatsite.com/meatnews/13434/satildeo-paulo-leads-brazilian-exports>)

36 Seedling article (January 2008). Contract farming in the world's poultry industry. s. 13 (http://www.grain.org/seedling_files/seed-08-01-3.pdf)



Naudanruhojen käsittelyä JBS Friboin tuotantolaitoksella Brasiliassa.

Brasilian lihateollisuutta ovat muovanneet yritysosot ja -fuusiot. São Paulossa sijaitseva maailman suurin siipikarjayhtiö Brasil Foods (BRF) syntyi 2009 kananlihajättien Perdigão ja Sadian fuusioituttua. Yli 40 prosenttia Brasil Foodsin tuotannosta menee vientiin kattaen neljänneksen maailmalla myydystä kanasta.³⁷ São Paulossa sijaitsee myös maailman suurin lihayhtiö ja Brasilian suurin naudanlihayhtiö JBS. Sen lihanjalostuskapasiteetti kattaa yli 10 prosenttia maailman kapasiteetista. JBS on kasvanut ostamalla naudanlihayhtiö Bertinin ja useita ulkomaisia lihayhtiöitä. Kolmas brasilialaislihajätti Marfrig Foods on McDonald's -pikaruokaketjun suurin toimittaja.³⁸

Yritysfuusioilla on kääntöpuolensa. Monet entiset pienviljelijät ja maataloustyöläiset asuvat teitä reunustavissa muovihökkeleissä,

sillä suuryritysten nielaisemassa maataloudessa heille ei ole enää tarjolla sen enempää työtä kuin asuinpaikkaakaan.³⁹

3.1 Laidunmaat hävittävät sademetsiä

1960-luvulta lähtien yli puolet Brasilian Cerradosta (trooppinen savannialue) on muutettu laidun- tai viljelymaaksi. 1990-luvulta lähtien Brasilian sademetsiä on hakattu Iso-Britannian kokoinen ala. Karjankasvatus ja soijanviljely ovat suurimmat syyt Amazonin sademetsätuhoihin. Erityisesti Mato Grosson osavaltio on tuhojen keskiössä. Vuosina 1996–2006 soijanviljelyala Mato Grossossa kaksinkertaistui. Greenpeacen mukaan jopa kolmasosa osavaltion sademetsistä on hävinnyt. Samalla alkuperäiskansat ovat menettäneet maitaan ja maakiistat yleistyneet.⁴⁰

37 WorldPoultry.Net (28.6.2010). Brasil Foods CEO José Antonio do Prado Fay: Being big paves the way for the future. (<http://www.worldpoultry.net/background/brasil-foods-ceo-josC3A9-antonio-do-prado-fay-being-big-paves-the-way-for-the-future-7619.html>); ThePoultrySite News (20.5.2009). Perdigão acquires Sadia. (<http://www.thepoultrysite.com/poultrynews/17779/perdigo-acquires-sadia>); REL-Uita (9.7.2009). New boost in fight against occupational illnesses in meatpacking plants. (http://www.rel-uita.org/sectores/frigorificos/2_taller_industria_frigorifica-eng.htm)

38 Grain article (October 2010). Big meat is growing in the South. (<http://www.grain.org/seedling/?id=701>); Sustainable Beef news (11.4.2010). WWF and beef industry leaders advance sustainable beef production through multi-stakeholder engagement. (<http://www.sustainablelivestock.org/content/wwf-and-beef-industry-leaders-advance-sustainable-beef-production-through-multi-stakeholder->)

39 Karjalainen (10.12.2008). Mielipide: Brasilian lihan tuotanto – halvan pihvin kääntöpuoli. (http://www.karjalainen.fi/karjalainen/Mielipiteet/brasilialainen_lihantuotanto_halvan_pihvin_k%C3%A4%C3%A4nt%C3%B6puoli_4780189.html)

40 Swedwatch (3/2010). Mer kött och soja – mindre regnskog. Swedwatch rapport # 34, p. 5–6, 17 (<http://www.swedwatch.org/sites/www.swedwatch.org/files/rap-swedwatch-soja.pdf>)

Amazonin sademetsäalue ja Mato Grosson osavaltio.



Brasilian parisataamiljoonaisesta karjasta yli kolmasosa märehitään maan pohjoisissa, Amazonin alueen osavaltioissa. Pääluke Pohjois-Brasilissa on kaksinkertaistunut sen jälkeen, kun Brasilia aloitti merkittävän lihanviennin 1990-luvun alussa. Troppiikin karjatalous jyllää etenkin Cerradon savanneilla, mutta myös Amazonin sademetsissä. Vaikka suomalainen söisikin Etelä-Brazilian härkää, karjamiehet Amazonilla kaskeavat sademetsää laidunmaaksi tuottaakseen lihaa vähemmän vaativille kuluttajille.⁴¹

Perinteisessä brasilialaisessa karjankasvatuksessa yksi nautaeläin elää noin hehtaarin maa-alalla. Keskiuuri tuhannen eläimen karjatila peittää alleen 1400 jalkapallokenttää. Brasilissa karjankasvatusta ei ole modernisoitu kuten EU:ssa tai Yhdysvalloissa. Karja vaeltaa vapaasti laitumella ja teurasikä nousee korkeaksi.⁴²

Greenpeacen ja WWF:n mukaan Brasilian lihakarjan laidunmaiden leviäminen on suurin syy Amazonin sademetsien tuhoutumiseen ja metsien häviämiseen koko maailmassa.

Brasilian Amazoniassa tuhotaan vuosittain enemmän metsää kuin missään muualla Indonesian lisäksi. Maan hallituksen mukaan karjatuotanto on syyllinen noin 80 prosenttiin metsätuhoista Amazonin alueella. Ulkomaisen kysynnän kasvu on lisännyt Brasilian lihan tuotantoa voimakkaasti.⁴³

Myös uuden Environmental Science & Technology -lehdessä julkaistun tutkimuksen mukaan brasilialainen pihvintuotanto on suurin syy Amazonin sademetsätuhoihin. Lihan tuotannon ilmastovaikutus on tutkimuksen mukaan paljon oletettua suurempi, sillä sademetsän polttaminen tuhoaa elintärkeitä hiilinieluja. Arviolta 60–70 prosenttia raivatusta sademetsäalasta käytetään karjankasvatukseen. Vaikka näillä alueilla kasvatetaan vain kuusi prosenttia karjasta, aiheuttaa se 25 kertaa enemmän hiilidioksidipäästöjä kuin loput Brasilian naudanlihan tuotannosta. Brasilialainen härkä muodostaa tuplasti hiilidioksidipäästöjä eurooppalaiseen verrattuna.⁴⁴

Kasvava ulkomainen kysyntä on pääsyy karjankasvatuksen lisääntymiseen Brasilissa.

41 Talouselämä (11.8.2008). Pihviboikotti ei pelastanut sademetsiä. (<http://www.talouselama.fi/uutiset/article158082.ece>)

42 Swedwatch (3/2010). Mer kött och soja – mindre regnskog. Swedwatch rapport # 34, p. 14, 42–43

43 WWF: Brasilian karjankasvatus on suurin syy Amazonin sademetsien tuhoutumiseen (17.8.2009) (<http://www.wwf.fi/ymparisto/metsat/sademetsat/pihviliha.html>); Greenpeace: Slaughtering the Amazon -raportti (1.6.2009) (<http://www.greenpeace.org/finland/fi/ajankohtaista/julkaisut/slaughtering-the-amazon/>)

44 *Environ. Sci. Technol.* (31.1.2011). 45 (5), pp 1773–1779 (<http://pubs.acs.org/doi/full/10.1021/es103240z>; http://news.mongabay.com/2011/0308-deforestation_brazil_beef.html)

Ruotsi, Brasilia ja naudanliha⁴⁵

Finnwatchin ruotsalainen sisarjärjestö Swedwatch julkaisi keväällä 2010 selvityksen Ruotsiin tuodusta brasilialaisesta naudanlihasta ja soijarehusta. Swedwatch teki kenttätutkimuksen Mato Grosson osavaltiossa Amazonia Legalin alueella. Mato Grossossa laidunmaat ja soijapellot ovat levinneet nopeasti ja niiden vaikutus sademetsä- ja savannituhoihin on merkittävä. Swedwatchin mukaan Ruotsiin tuodusta naudanlihasta suuri osa tulee Mato Grossosta.

Swedwatchin mukaan ruotsalaisen lihamaahantuoja Annerstedt Flodin käyttämä Araputangan kaupungissa Mato Grossossa sijaitseva JBS:n teurastamo osti vuonna 2008 yhteensä 43 000 nautaa Amazonin alueen karjatiloilta. Viisi pahinta karjatilaa oli raivannut 90–100 prosenttia tiloistaan sademetsään. Lain mukaan maanomistajan on Amazonilla säilytettävä 80 prosenttia tiluksistaan sademetsänä. Myös toinen ruotsalainen maahantuoja, North Trade, käytti teurastamoita, jonka toimittajia oli osallistunut sademetsien raivaukseen. Molemmat yhtiöt toimittavat lihaa myös Suomeen.

Greenpeacen mukaan lihayhtiö JBS:n kasvaminen on ollut yksi sademetsäraivausten pääsyyistä. Esimerkiksi JBS:n Barra do Garçasin kaupungissa (Mato Grosso) sijaitseva teurastamo on ostanut tuhansia entisissä sademetsissä kasvatettuja nautoja.

45 Swedwatch (3/2010). Mer kött och soja – mindre regnskog. Swedwatch rapport # 34, p. 5–6, 17, 43–47

Vaikka vain pieni osa vientihärästä on peräisin Amazoniasta, sillä on epäsuora vaikutus laidunmaiden leviämiseen.⁴⁶ Arviolta 75 prosenttia Brasilian aiheuttamista kasvihuonekaasupäästöistä johtuu metsien hävittämisestä ja maankäytönmuutoksista.⁴⁷

WWF:n mukaan myös soijaviljelmien laajeneminen on tärkeä metsäkatoa aiheuttava epäsuora syy. Viime vuosina tuhotuista Amazonin sademetsäalueista jopa 80 prosenttia käytetään laidunmaana ja loput pitkälti rehusoijan viljelymaana. Soijaviljelmien tieltä on raivattu etenkin Amazonin sademetsää, Cerrado- ja Chaco-savanneja sekä viimeisiä Atlantin rannikkosademetsiä. Brasilia on yksi maailman suurimmista soijantuottajista. Brasilialainen soijarouhe tyydyttää myös suomalaisten sikojen ja siipikarjan valkuaistarpeen.⁴⁸

3.2 Lihateollisuudessa kärsitään rasisairauksista

Brasilian siipikarjateollisuus on kovassa kasvussa ja työllistää suoraan ja välillisesti lähes neljä miljoonaa ihmistä.⁴⁹

Brasilian siipikarjateollisuus työllistää suoraan noin 600 000 työntekijää. Brasilialaisten ammattiliittojen mukaan jopa neljännes alan työntekijöistä kärsii ammattitaudeista ja tapaturmista. Luku on korkea verrattuna muihin aloihin tai kansainväliseen tasoon. Rasisairauksien (repetitive strain injury, RSI) suuri määrä kiihdyttää myös henkilöstön vaihtuvuutta.⁵⁰

Brasilian elintarviketyöläisten liitto CNTA ja Kansainvälisen elintarviketyöläisten liiton IUF:n Latinalaisen Amerikan aluejärjestö Rel-UITA toteuttivat yhdessä vuonna 2009 tutki-

46 TheMeatSite News (7.3.2011). Brazilian beef – big impact on the environment. (<http://www.themeat-site.com/meatnews/13757/brazilian-beef-big-impact-on-the-environment>)

47 World Resources Institute (2007). Climate Analysis Indicators Tool (CAIT) Version 4.0 (<http://cait.wri.org>)

48 WWF (8.4.2010). Tiedote: Sademetsää Suomen lihatiskeilla. (http://www.wwf.fi/tiedotus/tiedotteet/tiedotteet_2010/sademetsaa_suomen_lihatiskeilla.html)

49 Seedling article (January 2008). Contract farming in the world's poultry industry. s. 13

50 Rel-UITA (19.6.2008). Atibaia Statement. (http://www.rel-uita.org/agenda/encontro_setor_avicola-2008/carta_de_atibaia-eng.htm)

muksen, jolla kartoitettiin lihatuotteiden kylmäketjussa työskentelevien brasilialaisten työntekijöiden käsityksistä omista työoloistaan ja työturvallisuudestaan. Haastatelluista yli 800 työntekijästä 90 prosenttia piti 44 tunnin viikkotyöaikaan liian pitkänä, ja neljännes piti työnantajayrityksen järjestämiä työterveyspalveluita huonoina. Yhteensä 29 prosentilla oli ollut joku työperäinen tai työhön liittyvä terveysongelma esimerkiksi selässä, raajoissa tai lihaksissa.⁵¹

Useat brasilialaista broileria käyttävät brittiryitykset väittävät, että ne on tuotettu Iso-Britanniaa vastaavissa oloissa. Paikallisen elintarviketyöläisten liiton mukaan rasitus-sairaudet yläraajoissa ja hartioissa ovat kuitenkin yleisiä. Työssä leikataan ja revitään kanaa käsin ja toistetaan samoja liikeratoja nopealla tahdilla. Työntekijät valittavat usein myös työtilojen kylmyyttä ja kosteutta. Lämpötila tehtaissa pidetään noin 14 asteessa. Lihanleikkaajien kuukausipalkka oli vuonna 2008 noin 270 euroa, jonka lisäksi työntekijät saivat ilmaisen ruokakorin 44 tunnin työviikkoa vastaan.⁵²

Esimerkiksi Serafina Corrêan viranomaisten mukaan joka viides pikkukaupungin aikuisväestöstä kärsii rasitussairauksista. Kaupungin tärkein työnantaja on Perdigão siipikarjajalostamo. Vaikka eräs 16 vuotta tehtaassa kanoja paloitellut 33-vuotias nainen alkoi tuntea kipua hartioissa, tehdas ei myöntänyt oireiden vakavuutta eikä lähettänyt häntä lääkäriin. Lopulta julkinen terveysasema luokiteli ammattitaudin vakavaksi. Hoidosta huolimatta nainen ei ole toipunut täysin. Hän saa pientä valtion työkyvyttömyyseläkettä.⁵³

51 CNTA & DIEES presentation (Octubre 2010). Conferencia Regional Mercosur de Sector de la Carne Capitalismo a la brasileña: Concentración Económica y Condiciones de Trabajo en el sector de la Carne.

52 The Telegraph (31.10.2009). Article: Pret a Manger's 'fresh' chicken sandwich with frozen meat from Brazil (<http://www.telegraph.co.uk/news/world-news/southamerica/brazil/6475458/Pret-a-Mangers-fresh-chicken-sandwich-with-frozen-meat-from-Brazil.html>)

53 Seedling article (January 2008). Contract farming in the world's poultry industry.

Kestävän karjantuotannon aloite⁵⁴

The Sustainable Beef Working Group aloitti toimintansa 2007. Sen päämääränä on kestävän karjatalouden edistäminen Brasiliassa läpi koko tuotantoketjun. Jäsenistöön kuuluvat muun muassa WWF, JBS, Marfrig ja Carrefour. Jäsenet ovat sitoutuneet siihen, etteivät ne aiheuta metsätuhoja.

Lokakuussa 2009 Brasilian neljä suurinta lihanjalostamo JBS-Friboi, Bertin, Marfrig ja Minerva allekirjoittivat sopimuksen, jonka mukaan ne eivät osta lihaa karjailoilta, jotka sijaitsevat Amazonin hiljattain raivatuilla alueilla. Sopimus laadittiin yhteistyössä ympäristöjärjestö Greenpeacen kanssa. Lihanjalostamot sopivat laativansa listan käyttämistään karjantuottajista kuuden kuukauden kuluessa. Tarkoituksena on laatia mekanismi, jonka avulla pystyttäisiin jäljittämään jalostamoiden käyttämän lihan alkuperä mahdollisimman tarkkaan. Sopimus syntyi, kun Brasilian suurimmat vähittäistavarakauppa- ketjut päättivät lopettaa lihaostot jalostajilta, jotka eivät pysty todistamaan myymänsä lihan alkuperää.

Esimerkiksi Marfrig ilmoittaa tarkkailevansa uusia metsätuhoja ja seuraavansa toimittajiensa sitoutumista kestävään karjatalouteen. Vuonna 2010 Marfrigille toimittavat karjatilat Amazonin alueella rekisteröitiin ja tarkastettiin.

54 SBWG Sustainable Beef Working Group presentation (http://www.sustainablelivestock.org/sites/sustainablelivestock.org/files/Brazilian%20Sustainable%20Beef%20Working%20Group_VILLELA.pdf); Greenpeace (8.7.2010). Press release: Moratorium to prevent Amazon destruction for soya extended. (<http://www.greenpeace.org/international/en/press/releases/Amazon-soya-moratorium-extended/>); http://s3.amazonaws.com/mcdbestof-category-pdfs/10/BOSS_2010_Raw-Materials.pdf; UM (12.10.2009). Uutinen: Lihanjalostajat allekirjoittivat lihan ostoa Amazonian alueelta rajoittavan sopimuksen. (<http://formin.finland.fi/Public/Print.aspx?contentid=172710&nodeid=15145&culture=f i-FI&contentlan=1>)



Broileritehtaan työntekijöitä
Brasiliassa.

CONTAC BRASIL

Suomen Elintarviketyöläisten Liiton SEL:n liittosihteerin mukaan työolot Brasilian ja Suomen lihanleikkaamoissa ovat melko samanlaiset, mutta Brasiliassa on enemmän työnnettömyyksiä ja poissaoloja ammattitautien takia. Suomen elintarviketeollisuudessa esiintyy Brasiliassa vähemmän rasisairauksia, jotka pakottavat monet työntekijät brasilialaisessa lihateollisuudessa varhaiseläkkeelle.⁵⁵

Brasilian elintarviketeollisuuden ja maataloustuottajien keskusliitto Contacin mukaan neljäsosa Brasilian siipikarjatehtaiden naispuolisista työntekijöistä kärsi rasisairauksista vuonna 2008. Lähes 40 prosenttia heistä kärsi myös masennuksesta, jolla on suora yhteys fyysisiin ammattitauteihin. Contac sopi vuonna 2010 Brasilian suurimpien siipikarjatuottajien kanssa uudesta yhteistyöelimestä, joka kehittää alan säännöstelyä ammattitautien ehkäisemiseksi.⁵⁶

Neuvotteluiden tuloksena syntynyt tekninen komissio luonnosteleo parhaillaan asetuksia Brasilian siipikarja- ja lihanpakkaussekto-

rille. Asetukset koskevat varsinkin työtahtia, taukoja ja ergonomiaa. Yksi komission suurimmista saavutuksista on jokaiseen työtuntiin sisältyvä pakollinen 10 minuutin tauko. Kansainvälisen elintarviketyöläisten liiton IUF:n ja Contacin vuosia ajamia tavoitteita sisällytetään nyt tulevaan lainsäädäntöön. Myös Suomen Elintarviketyöläisten Liitto SEL on tukenut työtä.⁵⁷

Myös naudanlihateollisuuden työntekijät kärsivät rasisairauksista. Erään JBS:n teurastamon työntekijöiden kuukausipalkka oli noin 190 euroa 44 tunnin työviikosta vuonna 2009. Työtahti oli kireä. Useat Swedwatchin haastatelluista kymmenistä työntekijöistä valittivat toistuvista liikeradoista aiheutuneista rasisairauksista. Monet ovat joutuneet lopettamaan työnteon yläraajojen kipujen vuoksi. Monilla oli kulumia niskassa, hartioissa ja selässä.⁵⁸

Myös muita työoikeuksia rikotaan yleisesti. Osa Mato Grosson karjatiloiosta ei noudata Brasilian työlainsäädäntöä. Monilla niiden työntekijöistä ei ole laillista työsooimusta

55 http://www.rel-uita.org/agenda/encontro_setor_avicola-2008/carta_de_atibaia-eng.htm

56 Seedling article (October 2010). Big meat is growing in the South. (http://www.grain.org/seedling_files/seed-10-10-2.pdf); Rel-UITA (20.7.2009). Article: Challenges for IUF and Brazil affiliates: gWe want to change conditions in the poultry industry h. (http://www.rel-uita.org/sectores/frigorificos/con_eila_y_henri-eng.htm); Rel-UITA (29.6.2010). Haastateltavana Siderlei de Oliveira CONTAC:ista: Tekninen Komissio tullaan perustamaan. (http://www.rel-uita.org/sectores/frigorificos/con_siderlei-fi.htm)

57 Rel-UITA (10.12.2010). Articles in English: Working to regulate the poultry and meatpacking sectors – Workers will have 10 minute break for every 50 minutes worked. (<http://www.rel-uita.org/idiomas/ingles/index.htm>)

58 Swedwatch (3/2010). Mer kött och soja – mindre regnskog. Swedwatch rapport # 34, p. 47–48

JBS Friboin työntekijät protestoivat Campo Grandessa lokakuussa 2010.



Työtaisteluja ja parannuksia Brasilian lihatehtaissa

Brasilian kolmanneksi suurin lihanpakkausyhtiö Minerva on maan lihasektorin huonoin palkanmaksaja. Barretosin kaupungissa (São Paulo) yrityksen työntekijät vaativat minimipalkan nostoa noin 300 euroon kuussa, 125 euron tuotto-osinkoa, 40 euron ruokakoria sekä yhtiön osallistumista työehtoneuvotteluihin osavaltiotasolla. Mielenosoituksen jälkeen yritys päätti nostaa palkkoja hieman, mutta ammattiyhdistysliikkeen mukaan palkat jäävät edelleen jälkeen São Paulon muista yrityksistä. Niiden minimikuukausipalkka on noin 340 euroa, mutta suurin osa työntekijöistä ansaitsee enemmän.⁵⁹

Myös JBS Bertinin omistaman Friboin tehtaan työntekijät Campo Granden kaupungissa (Mato Grosso do Sul) taistelevat oikeuksistaan. Noin 2 000 työntekijän tehdas pysähtyi lakon takia ja 900 työntekijää osallistui mielenosoitukseen vuonna 2010. Vaikka työntekijät sairastelevat

paljon, yhtiö kieltäytyy myöntämästä työehtosopimukseen kuuluvaa sairausvakuutusta. Työntekijöiden mukaan Friboi velvoittaa tekemään pitkiä työpäiviä liian vaativassa työrytmissä.⁶⁰

Toisessa Friboi-Bertinin tehtaassa (Mato Grosso do Sul) työntekijät ovat saavuttaneet merkittäviä parannuksia: 7 prosentin palkankorotuksen, 12 prosentin minimipalkankorotuksen, 670 euron tuotto-osingon, 45 euron ruokakorin ja työterveys suunnitelman toimeenpanon. Edut saavutettiin työntekijöiden järjestäytymisen kautta. Saman tehtaan työntekijät ovat Brasilian elintarvikesektorin ensimmäisiä, jotka ovat onnistuneet lyhentämään työviikon 40 tuntiin ilman palkanalennuksia.⁶¹

Contac on aloittanut neuvottelut palkankorotuksista ja 40-tuntisesta työviikosta myös Brasil Foodsin ja muiden yritysten kanssa.⁶²

59 Rel-UITA (20.1.2011). Articles in English: Minerva Group negotiations at a deadlock. (<http://www.rel-uita.org/idiomas/ingles/index.htm>); Rel-UITA (1.2.2011). Articles in English: Minerva: The great exporter is also a great exploiter (<http://www.rel-uita.org/idiomas/ingles/index.htm>)

60 Rel-UITA (14.10.2010). Lakko Friboin tehtaalla Campo Grandessa. (<http://www.rel-uita.org/>)

61 Contac – National Confederation of Food and Agroindustry Workers (24.5.2010). Article: Workers at global meatpacking giant Friboi secure an agreement. (http://www.rel-uita.org/companias/jbs-friboi/acuerdo_trabajadores_friboi-eng.htm)

62 Ibid.

eikä sairausvakuutusta. Katolisen CPT-järjestön (Comissão Pastoral da Terra) mukaan useista siirtotyöläisistä on tullut nykyajan orjia: he elävät velkaorjuudessa ja työskentelevät vain ruokaa ja majoitusta vastaan. Amazonin alueen karjatilallisia ja soijanviljelijöitä onkin tuomittu työntekijöihin kohdistuneista rikoksista, ja moni on päätenyt ministeriöiden mustalle listalle.⁶³

63 Swedwatch (3/2010). Mer kött och soja – mindre regnskog. Swedwatch rapport # 34, p. 44–45



Rasitussairaudet Suomen elintarviketeollisuudessa⁶⁴

Elintarviketeollisuudessa on paljon käsin tehtävää työtä, siirtämistä, nostamista sekä staattisia työasentoja esimerkiksi etukumarrassa ja yläraajat koholla. Niinpä ergonomialla on erityisasema elintarviketeollisuuden työsuojelussa.

Suomenkin elintarvikealalla esiintyy paljon työtaturmia ja rasitusvammoista johtuvia ammattitauteja. Työssä vaadittava runsas voimankäyttö ja toistuvat liikkeet lisäävät yläraajasairauksien riskiä. Yläraajojen kohosennot, kyynärvarren voimakkaat kierto-liikkeet, ranteen ääriasennot ja sormien nopeat liikkeet lisäävät rasitussairauksien riskiä, samoin kuin liikkeiden samankaltaisuus ja suuri liikenopeus. Rasitussairaus on pitkäkestoinen, kipuna ja toiminnanrajoituksena ilmenevä oireyhtymä, joka esiintyy niskan, yläselän, hartian, yläraajan tai käden alueella.

Hygieniasyistä lihateollisuudessa joudutaan usein työskentelemään kylmissä tiloissa. Liiallinen kylmäaltistus heikentää toimintakykyä, pahentaa monia sairauksia ja saattaa aiheuttaa kudonvaurioita.

Vuonna 2008 Suomen elintarviketeollisuudessa ilmaantui 578 ammattitautia 100 000 työllistä kohden (217 tapausta). Näistä 38 prosenttia oli rasitussairauksia. Rasitussairauksia kirjattiin suhteellisesti eniten elintarviketeollisuustyössä. Elintarviketeollisuuden työntekijöillä on lähes kuusinkertainen riski saada rasitusvamma kuin kaikissa töissä keskimäärin. Yleisin rasitussairaus oli olkaluun sivunastan tulehdus.

64 Työturvallisuuskeskus TTK (2010), Elintarvikealan ergonomiaa – elintarviketyö sopivaksi tekijälle, s. 2, 13, 20; Impakti 1/2001, s. 15; Oksa, P. et al. (2010). Ammattitaudit ja ammattitautiepäilyt 2008. Työterveyslaitos, s. 50, 53 (http://www.ttl.fi/fi/verkkokirjat/ammattitaudit/Documents/29610_AM_taud_2008_WEB.pdf); http://www.ttl.fi/fi/ergonomia/ergonomia_eri_aloille/elintarvikeala/Sivut/default.aspx

Marfrigin lihanjalostuslaitoksen työntekijä Brasiliassa.

4. Henkilöstöravintoloiden, kaupan alan ja elintarviketeollisuuden ostot ja vastuullisuus

Finnwatch lähetti kyselyn yhteensä seitsemälle henkilöstöravintolalle, seitsemälle päivittäistavarakaupan hankintayhtiölle (mukaanlukien horeca-sektori eli hotelli-, ravintola- ja catering-yritykset) sekä kymmenelle elintarvikeyhtiölle, joista kuusi oli lihanjalostajia. Finnwatch kysyi muun muassa lihanhankintamääriä, mahdollisen ostoketjun kuvaamista Brasiliaan asti, lihantoimittajille ja -tuottajille asetettuja sosiaalisia ja ympäristökriteereitä sekä niiden valvontaa (ks. liite 1).

Suomen ylivoimaisesti suurimmat henkilöstöravintolat ovat Fazer Amica (Fazer Food Services) ja Sodexo. Fazerin Amica-ravintoloita myös useissa lähialueiden maissa. Sodexo Oy on osa kansainvälistä Sodexo-konsernia, joka on maailman suurin ruokailu- ja muiden palvelujen tuottaja. Myös Eurest ja ISS Ruokailupalvelut kuuluvat kansainvälisiin konserneihin, ensimmäinen brittiläiseen Compass Groupiin ja jälkimmäinen tanskalaiseen ISS Holdingiin.

Suomalaiselle päivittäistavarakaupalle on ominaista vähittäiskaupan ketjuuntuminen sekä hankinnan keskittyminen. S-ryhmän Inex Partners on päivittäistavaroiden hankintayhtiö ja Meira Nova hankkii tuotteita horeca-sektorille, kuten esimerkiksi henkilöstöravintoloille. K-ryhmän hankintayhtiö Ruokakesko toimii päivittäistavarakaupassa ja sen tytäryhtiö Kespro on horeca-alan tukkukauppa. Suomen Lähikauppa omistaa Siwan, Valintatalon ja Euromarketin. Inex Partnersin ja Tuko Logisticsin puoleksi omistama Finnfrost on erikoistunut pakasteiden hankintaan.

Myös Suomen lihasektorilla markkinat ovat keskittyneitä. Atria ja HKScan hankkivat kotimaisten lihantuottajien tuotannosta yhteensä 80 prosenttia vuonna 2009.⁶⁵ HKScan ja Atria ovat liha-alan ”jättiläiset”. Muita suuria lihayhtiöitä ovat Saarioinen, Snellman, Jär-

vi-Suomen Portti ja Pouttu. Vähittäiskaupan keskittynyt rakenne suosii suuria lihajalostajia.⁶⁶ Muita tässä mukaan otettuja elintarviketoimittajia ovat Lunden (Jalostaja), Findus Finland, Felix Abba ja Unilever Foodsolutions. Ne käyttävät lihaa valmisruoissaan.

Henkilöstöravintolat

Finnwatchin kyselyyn vastasi viisi seitsemästä henkilöstöravintolasta. Kaksi yritystä, Katri Antell ja Juvenes, eivät vastanneet. Eurest, ISS Ruokailupalvelut ja Unicafe sanoivat, etteivät ne käytä brasilialaista alkuperää olevaa naudan- tai siipikarjanlihaa. Sen sijaan Fazer Food Services ja Sodexo kertoivat käyttävänsä hieman brasilialaista lihaa.

ISS Ruokailupalvelut ja Unicafe kertoivat lihanostomääränsä. ISS osti vuonna 2009 lihana ja valmisteina siipikarjaa 40 000 kiloa ja nautaa 38 000 kiloa. Unicafe osti 40 000 kiloa broileria ja 4600 kiloa kalkkunaa, muttei vastannut naudanlihan osalta. Fazer Food Servicesin ja Sodexon hankintaorganisaatiot eivät kertoneet lihanostomääriään. Myöskään Eurest ei vastannut tähän kysymykseen.

Fazer Food Servicesin ostamasta broilerinlihasta ja -lihavalmisteista 2–3 prosenttia on brasilialaista alkuperää. Naudanlihasta brasilialaista alkuperää on 2 prosenttia. Fazer Food Servicesin kalkkunanliha on täysin kotimaista, broilerin- ja naudanliha ovat lähes täysin kotimaisia. Sodexon mukaan Suomen hankintatoimen tarkat yksityiskohdat kuuluvat konsernin liikesalaisuuden piiriin. Sodexo kuitenkin sanoo, että tuontilihan osuus sen valikoimisessa on pieni, brasilialaisen lihan osuus vielä pienempi.

Fazer ja Sodexo eivät kerro, miltä maahantuojilta ja jakelijoilta ne ostavat brasilialaislihasa. Fazer-konsernin mukaan se hankkii lihatuotteet luotettavilta, tunnetuilta ja hyvämai-

65 Peltoniemi & Varjonen (2010). Elintarvikkeiden alv-alennus ja hintakehitys. Kuluttajatutkimuskeskus, julkaisu 1/2010, s. 82 (http://www.kuluttajatutkimuskeskus.fi/files/5433/2010_01_julkaisu_alv.pdf)

66 Talouselämä (20.5.2010). Jauhelihän jälkeen maistuisi pihvi (<http://www.talouselama.fi/analyysit/article405848.ece>)

Taulukko 3. Selvityksessä mukana olevat henkilöstöravintolat, hankintayhtiöt ja elintarvikeyritykset.

Yritys	Liikevaihto 2009 (milj. euroa) ⁶⁷	Osti brasilialaista siipikarjanlihaa 2009	Osti brasilialaista naudanlihaa 2009	Ei ostanut brasilialaista lihaa 2009	Ei vastannut kyselyyn
Henkilöstöravintolat					
Eurest Finland	13			X	
Fazer Food Services	284	2–3 % (ei kerro määriä)	2 % (ei kerro määriä)		
ISS Ruokailupalvelut	14			X	
Juvenes	10				X
Katri Antell	29				X
Sodexo	153	pieni osuus (ei kerro määriä)	pieni osuus (ei kerro määriä)		
Unicafe	15			X	
Päivittäiskaupan ja horeca-alan hankintayhtiöt					
Inex Partners (S-ryhmä)	2198	66 t (0,4 %)	200 t (6 %)		
Meira Nova (S-ryhmä)	307	33 t (1 %)	45 t (2 %)		
Ruokakesko (K-ryhmä)	3218	pieni osuus (ei kerro määriä)	pieni osuus (ei kerro määriä)		
Kespro (K-ryhmä)	677	pieni osuus (ei kerro määriä)	pieni osuus (ei kerro määriä)		
Suomen Lähikauppa	1300			X	
Tuko Logistics	787			X	
Finnfrost	319				X
Elintarvikeyritykset					
Atria Suomi	677			X	
HK-Ruokatalo	658	-	31 t (% ?)		
Järvi-Suomen Portti	65			X	
Pouttu	67				X
Saarioinen	50				X
Snellman	124	1252 t (100 %)	-		
Felix Abba	88			X	
Findus Finland	45			X	
Lunden (Jalostaja)	23			X	
Unilever Foodsolutions	?				X

67 <http://www.finder.fi>

neisilta suurilta suomalaisilta tavarantoimittajilta. Sodexo kertoo, että se käyttää maahan-tuojia ja hankintalähteitä, joiden taustat on selvitetty ja jotka noudattavat lainsäädäntöä. Sodexon mukaan sen käyttämä liha ja lihavalmisteet ovat aina jäljitettävissä.⁶⁷

Lihantoimittajille asetetuista sosiaalisista- ja ympäristökriteereistä kysyttäessä ISS sanoo vaativansa ISO 22000 -standardin mukaisia kriteereitä. ISO 22000 ei ole eettinen sertifi-kaatti, vaan kyseessä on elintarviketurvalli-suustandardi. ISS:n mukaan työolot brasilialaisen lihan tuotantoketjussa eivät välttämät-tä ole kunnossa. Unicafen mukaan yhteis-työkumppaneiden vastuullisuus on tärkeää. Unicafe kertoo vaativansa lihantoimittajiltaan laatu- ja ympäristösertifikaattia, muttei yksilöi niitä. Unicafe priorisoi pakkauksissa kier-rätettävyyttä ja tuotteissa kotimaisuutta ja lähiruokaa.

Fazer-konserni kerää toimittajista tietoa sys-temaattisesti ennen niiden valintaa. Liha-tuotteiden osalta se edellyttää toimittajiltaan kirjallista ja yksilöityä tietoa lihan alkuperä-maasta. Fazerin mukaan sopimustoimittajien käyttö mahdollistaa raaka-aineiden jäljitettä-vyyden. Fazer mainitsee myös, että sillä on käytössään eettiset periaatteet (code of con-duct⁶⁸), joiden perusteella se ei hyväksy toi-mittajiltaan epäeettisiä toimintatapoja kuten pakkotyövoimaa, epäinhimillisiä työoloja ja välinpitämättömyyttä ympäristöasioissa.

Myös Sodexon mukaan sen toimittajat ovat hyväksyneet eettisen ohjeiston (code of conduct), joka määrittelee tuotannolle eet-tiset, sosiaaliset ja ympäristöperiaatteet. Näihin lukeutuu vaatimuksia pakkotyövoiman, palkkojen, työaikojen, terveyden ja turvalli-suuden, järjestäytymisvapauden ja ympäris-tönsuojelun suhteen. Sodexo kertoo auditoi- vansa sopimustoimittajiaan säännöllisesti, muttei ota kantaa Brazilian tuotantolaitosten tarkastuksia koskevaan kysymykseen. Sodexo toteaa toimivansa viranomaisten määräyksiä noudattavien, tunnettujen yritysten kanssa.

Päivittäiskaupan ja horeca-alan hankintayhtiöt

S-ryhmän Inex Partners osti vuonna 2009 lihana ja valmisteina yhteensä 17,9 miljoonaa kiloa broileria, 0,6 miljoonaa kiloa kalkkunaa ja 3,6 miljoonaa kiloa nautaa. Brasilialaista alkuperää oli broilerista 45 500 kiloa, kalkku-nasta 20 000 kiloa ja naudasta 200 000 kiloa. Meira Nova osti vuonna 2009 yhteensä 2,2 miljoonaa kiloa broileria, 0,3 miljoonaa kiloa kalkkunaa ja 2,7 miljoonaa kiloa nautaa. Bra-silialaista alkuperää oli broilerista 33 000 kiloa ja naudasta 45 000 kiloa.

K-ryhmän Ruokakesko ja Kespro eivät halun-neet kertoa hankkimiaan lihamääriä, mutta totesivat brasilialaisen lihan osuuden olevan pieni. Suomen Lähikauppa ilmoitti vain, ettei se todennäköisesti ole myynyt lainkaan brasi-lialaista lihaa vuonna 2009. Myös Tuko Logis-tics kertoi, ettei se osta brasilialaislihaa. Finn-frost ei vastannut Finnwatchin kyselyyn.

Inex Partnersin mukaan vuonna 2010 voimaan tullut tuorelihadirektiivi on vaikut-tanut merkittävästi sen jääkaappilämpötilas-sa myytävän siipikarjanlihan alkuperämaihin. Brazilian osuus on laskenut.

Sekä Inex Partners että Meira Nova antoivat brasilialaislihan toimittajiensa tiedot Finnwat-chille. Ruokakeskolle ja Kesproille nämäkin olivat liikesalaisuuksia. Inex Partners osti brasilialaista broileria Poutulta ja kalkku-naa Poutulta sekä Suomisen Lihajalosteelta. Meira Nova hankki brasilialaisen broilerinsa Dencon Foodsilta, Sadia Foodsilta ja Saarioi-selta. Inex Partners osti brasilialaista nautaa STC-Meatilta, FoodBrandsilta (PNM) sekä kahdelta eurooppalaiselta agentilta. Meira Nova osti nautaa IceCoolilta, North Tradelta ja Saarioiselta.

Lihantoimittajille asetettavista vastuullisuus-kriteereistä kysyttäessä Inex Partners kertoi vaativansa hankintasopimuksissa sitä, että al-kutuotanto täyttää EU:n tai kansallisen ympä-ristölainsäädännön vaatimukset. Se edellyttää myös kohdemaan lakien ja ILO:n työelämän

68 <http://www.fazer.fi/fi/Vastuullisuus/Yritysvastuu-Fazerilla1/Eettiset-periaatteet/>

perusnormien noudattamista. Syksyllä 2010 valikoimiin tulleen brasilialaisen naudanlihan osalta Inex Partners selvitti, että toisella toimittajalla on vastuullisuusasioihin perehtynyt henkilö ja toisella toimittajalla Brasilian olot tunteva henkilö. Meira Novan mukaan myös sen hankintasopimus asettaa lihantoimittajille eettiset ja ympäristökriteerit, muttei vastaa kysymykseen tarkemmin.

Ruokakesko ja Kespro viittasivat kriteerien osalta vain Keskon yhteiskuntavastuun raporttiin⁶⁹. Raportin mukaan Keskon tarkempia ostokriteerejä on kirjattu ostotoiminnan eettisiin periaatteisiin ja ympäristöpolitiikkaan. Kesko ei itse määrittele myymiensä tuotteiden vastuullisuuskriteerejä, vaan käyttää kriteereinään kansainvälisiä standardeja ja tuotemerkintöjä. Vaikka Kesko ostaa riskimaissa valmistettuja tuotteita myös maahantuontiyrityksiltä, luotettavia tilastoja näiden tuontituotteiden alkuperämaista ei ole.

Keskon mukaan "BSCI-tietoisuuden lisääminen" kuuluu sen ja maahantuojien väliseen normaaliin yhteydenpitoon. BSCI on yritysvetoinen sosiaalisen laadunvalvonnan malli, jonka tavoitteena on riskimaiden tavarantoimittajien työolojen parantaminen.

Inex Partners ei tee itse sosiaalisen vastuun tarkastuksia Brasilian tuotantolaitoksissa ja karjatilajoilla. Se voi kuitenkin BSCI:n jäsenenä edellyttää toimittajiltaan BSCI-auditointia. Inex Partners ei kuitenkaan mainitse tehneensä näin lihantoimittajiensa osalta. Sitä vastoin Meira Novan edustaja kertoi käyneensä itse Brasiliassa tarkastamassa karjatilajoja ja tuotantolaitoksia. Näkemänsä perusteella hän uskoi, että brasilialaisen lihan tuotantoketjussa työolot ovat kunnossa.

Ruokakesko ja Kespro kertoivat auditoineensa kaikki brasilialaiset liha-alan tavarantoimittajansa mukaan lukien teurastamot, leikkaamot ja pakkaamot. Tosin se keskittyi auditoinneissa tuoteturvallisuuteen ja eläinten hyvinvointiin. Keskon mukaan Brasilian talous kehittyi voimakkaasti tuoden mukanaan hy-

vinvointia, mutta yhtiö on kuitenkin tietoinen maan suurista tuloeroista. Vuonna 2009 Keskon maataloustuotteiden toimittajista vain kaksi oli BSCI-auditoitu.

Inex Partnersin mukaan maahantuojien kanssa tehtävät sopimukset edellyttävät, että ne hoitavat vastuullisuusasiat toimittajiensa kanssa laatuliitteen mukaisesti. Meira Nova toteaa, että toimittajan on hankintapuitesopimuksen edellyttämällä tavalla pystyttävä kuvaamaan toimitus- ja tuotantoketju Brasiliaan asti.

Elintarviketeollisuus

Lihayhtiöistä Finnwatchin kyselyyn vastasivat perusteellisimmin HK Ruokatalo ja Snellman. Ne olivat ainoat vastanneista lihayhtiöistä, jotka käyttivät brasilialaista lihaa vuonna 2009. Kyselyyn jättivät vastaamatta Saarioinen ja Pouttu. Ainakin yksi hankintayhtiöistä ilmoitti ostaneensa vuonna 2009 brasilialaista siipikarjan- ja naudanlihaa Saarioiselta. Toinen kertoi hankkineensa brasilialaista siipikarjanlihaa Poutulta. Atria ja Järvi-Suomen Portti kertoivat, etteivät ne käyttäneet tuotannossaan brasilialaista siipikarjan- tai naudanlihaa.

Pouttua ravisteli vuonna 2009 se, että EU kielsi pakastetun siipikarjanlihan myynnin tuoreena. Pouttu oli tuonut pakastettua siipikarjanlihaa Brasiliasta ja myynyt sen Suomessa marinoituna. EU:n vuoksi yhtiö joutui muuttamaan toimintaansa.⁷⁰ Vaikka Pouttu ei vastannut Finnwatchin kyselyyn, sen edustaja⁷¹ kertoi puhelimesta, ettei Pouttu tuo enää brasilialaista broileria, vaan kaikki tuontiliha tulee Euroopasta.

HK Ruokatalo osti vuonna 2009 yhteensä 31 000 kiloa brasilialaista naudanlihaa. Määrä vastasi 0,02 prosenttia HK Ruokatalon hankkimasta lihamäärästä. LSO Foods hankki HK Ruokatalon teollisuudelle sian- ja naudanlihaa yhteensä 100,7 miljoonaa kiloa suomalaisten sopimustuottajien kautta. HK Ruokatalo ei ostanut brasilialaista siipikarjanlihaa. Sen kaikki broilerit, yhteensä 47,1 miljoo-

⁶⁹ <http://www.kesko.fi/fi/Vastuullisuus/Raportit/Keskon-yhteiskuntavastuun-raportti-2009/>, s. 55–89

⁷⁰ Talouselämä (20.5.2010). Jauhelihaan jälkeen maistuisi pihvi (<http://www.talouselama.fi/analyysit/article405848.ece>)

⁷¹ Ilpo Seppänen, tuotantopäällikkö, Pouttu Oy, puhelinhaastattelu 16.8.2010

naa kiloa, tulivat yhtiön omilta suomalaisilta sopimustuottajilta. Länsi-Suomen Kalkkuna toimitti 4,8 miljoonaa kiloa suomalaista kalkkunanlihaa.

Snellman ei ostanut vuonna 2009 lainkaan naudanlihaa. Yhteensä se osti lihana ja valmistaina kalkkunaa 940 000 kiloa ja broileria 312 000 kiloa. Kaikki tämä siipikarjanliha oli peräisin Brasiliasta.

Sekä HK Ruokatalo että Snellman kertoivat lihantuottajiansa nimet. HK Ruokatalo hankki ulkomaista lihaa HKScan-konsernin omien teurastamoiden lisäksi vain tunnetuilta ja luotettaviksi tiedetyiltä tavarantuottajilta. Brasilialaisen naudanlihan se hankkii ruotsalaiselta Annerstedt Flodin -nimiseltä konserniin kuuluvalta yrityksestä. Brasilialaislihan on tuottanut JBS-yhtiö. Snellman kertoi ostavansa brasilialaisen siipikarjanlihan kolmelta yhtiöltä: STC-Meat, PNM ja J. Zandbergen.

Tuontilihalle asetettavista sosiaalisista ja ympäristökriteereistä kysyttäessä HK Ruokatalo kertoi tiukoista laatuvaatimuksistaan ja säännöllisistä näytteenotoistaan. Se sanoi edellyttävänsä vastuullisuutta kaikilta tavarantuottajiltaan. HK Ruokatalon mukaan Annerstedt Flodin tekee tarkastuksia Brasiliassa ja kontrolloi karjatiloja niin, että eläimiä ja luontoa kohdellaan parhaalla mahdollisella tavalla. HK Ruokatalo ei kuitenkaan mainitse työolojen valvomista.

Snellmanin mukaan sen omat auditointivaatimukset ja kriteerit toimittajille sisältävät myös eettisiä ja ympäristöasioita kuten työolot, koulutus, jäljitettävyyden, jätehuolto ja laillisuus. Lisäksi Snellman mainitsi, että sen brasilialaisella toimittajalla on seuraavat sertifiikatit: BRC, IFS, McDonald's grade A, BSEN9001, ISO14001, EFSIS, OHSAS18001. Viimeksi mainitut ovat laatu-, ympäristö- ja työterveys- ja turvallisuussertifikaatteja. Snellman on käynyt Brasiliassa paikan päällä auditoimassa sille raaka-aineita toimittavia laitoksia.

HK Ruokatalo sanoi uskovansa, että brasilialaisen lihan tuotantoketjussa työolot ja palkkaus ovat kunnossa Annerstedt Flodinin tarkastamien laitosten osalta. HK Ruokatalo viittasi myös JBS:n sosiaalisen vastuun nettisivustoon. Sivujen mukaan yhtiö pyörittää Brasiliassa sosiaalisia projekteja ja aloitteita orjatyövoiman poistamiseksi, yhteisöjen tukemiseksi ja kestävä kehityksen edistämiseksi.

Snellmanin mukaan tarkastettujen laitosten työolot olivat hyvällä tasolla ja palkka-asiat olivat kunnossa.

HK Ruokatalo liitti vastaukseensa Annerstedt Flodinin kuvaaman lihantuotantoketjun, johon kuuluvat EU-hyväksytyt karjatilat ja sademetsätuhojen kontrolli. Snellman kertoo kantavansa lopullisen vastuun käyttämistään tuotteista ja valvovansa tuotantoketjua suoraan ja välittäjiensä kautta. Vaikka Snellman vierailee tuotantolaitoksilla harvemmin itse, välittäjän edustaja on säännöllisesti paikan päällä.

Muista elintarviketeollisuuden yrityksistä Findus Finland ja Lunden (Jalostaja) ilmoittivat, etteivät niiden tuotteet sisällä brasilialaista siipikarjan- tai naudanlihaa. Felix Abba Oy ilmoitti, ettei se käsittele itse lihaa ja että sen Ruotsissa ja Norjassa valmistetuissa pizzoissa käytetty liha on lähinnä norjalaista alkuperää. Unilever Foodsolutions (Knorr) ei vastannut Finnwatchin kyselyyn.

5. Lihan maahantuojien ostot ja vastuullisuus

Dencon Foods on 1995 Tanskassa perustettu tuoreiden ja pakastettujen tuotteiden toimittaja vähittäis- ja tukkukaupalle. Sillä on yli 150 tuottajaa Brasiliasta Uuteen-Seelantiin. IceCool on 1993 perustettu suurkeittiöpakasteiden maahantuonti- ja markkinointiyhtiö. Ruotsalainen North Trade pyrkii Pohjoismaiden johtavaksi tuontilihatuotteiden toimittajaksi. Se avasi toimiston Suomessa vuonna 2007. PNM Pan Nordic Meat perustettiin 1990 ja se toimii sekä Suomen että Euroopan markkinoilla. Suomen johtava brasilialaislihan maahantuojana STC-Meat perustettiin 1995.⁷²

Vuonna 2010 STC-Meatille kertyi liikevaihtoa 26,5 miljoonaa euroa ja tulos oli voitollinen. Edellisvuonna liikevaihto oli lamasta huolimatta 30 miljoonaa euroa ja tulos silloinkin plussalla. Vuosi 2008 oli vaikea, kun EU:n kauppapoliittiset päätökset tyrehdyttivät suuren osan Brasilian-tuonnista. STC-Meat toimittaa eteläamerikkalaista lihaa konttikaupalla kaupan keskusliikkeille ja lihatukkureille, jotka välittävät sitä edelleen ravintoloille. Suurin osa ravintoloiden pippuripihveistä on eteläamerikkalaista alkuperää.⁷³ STC-Meat ei vastannut Finnwatchin kyselyyn.

Finnwatchin kyselyyn vastasi neljä viidestä suomalaisesta lihamaahantuojasta – Dencon Foods, IceCool, North Trade ja PNM Pan Nordic Meat. Yksi yritys, STC-Meat, ei vastannut. Finnwatch lähetti kyselyn myös kahdelle ulkomaalaiselle yritykselle, joista toinen (J. Zandbergen) sanoi, että kaikki siinä olevat kysymykset ovat luottamuksellista tietoa.

Finnwatch oli yhteydessä myös FoodBrands Nordiciin (ent. Suomen Tuontiliha) ja Suomen Lihajalosteeseen⁷⁴. Ensin mainittu tuo tällä hetkellä vain joitain lihatuotteita Thaimaasta ja Saksasta. Suomen Lihajaloste ostaa joskus pieniä määriä brasilialaista kalkkunaa STC-Meatilta ja PNM:ltä.

Kyselyyn vastanneet suomalaismaahantuojat kertoivat toiminnastaan melko avoimesti. Yhteiskuntavastuukysymykset oli otettu huomioon yritysten toiminnassa eritasoisesti.

Dencon Foods osti vuonna 2009 siipikarjanlihaa 240 tonnia, josta 140 tonnia (58 prosenttia) tuli Brasiliasta. IceCool osti 924 tonnia siipikarjanlihaa ja 162 tonnia naudanlihaa. Siipikarjanlihasta 613 tonnia (66 prosenttia) tuli Brasiliasta, naudanlihasta kaikki. North Trade

Taulukko 4. Selvityksessä mukana olevat brasilialaislihan maahantuojat.

Lihamaahantuojayritys	Liikevaihto 2009/2010 (milj. euroa) ⁷⁵	Toi Suomeen brasilialaista siipikarjanlihaa 2009	Toi Suomeen brasilialaista naudanlihaa 2009	Asiakkaat Suomessa	Ei vastannut kyselyyn
Dencon Foods	2,4	140 t	-	liikesalaisuus	
IceCool	19,1	613 t	162 t	liikesalaisuus	
North Trade	15–20	770 t	177 t	liikesalaisuus	
PNM Pan Nordic Meat	24,8	?	?	liikesalaisuus	
STC-Meat	26,5				x
Sadia (ulkom.)	-				x
J. Zandbergen (ulkom.)	-	liikesalaisuus	liikesalaisuus	liikesalaisuus	

72 Yritysten kotisivut

73 Taloussanomien (1.2.2011). Suurin pihvilihan tuojahakeutui saneeraukseen. (<http://www.taloussanomien.fi/ihmiset/2011/02/01/suurin-pihvilihan-tuojahakeutui-saneeraukseen/20111511/137>)

74 Robert Salmelin, hallituksen puheenjohtaja, FoodBrands Nordic Oy ja Jouko Suominen, toimitusjohtaja, Suomen Lihajaloste Oy, puhelinhaastattelu, 31.3.2011

75 <http://www.finder.fi>

osti yhteensä (Ruotsiin ja Suomeen) 2 100 tonnia siipikarjanlihaa ja 4 300 tonnia naudanlihaa. Brasilian osuus tästä oli 770 tonnia siipikarjanlihaa ja 253 tonnia naudanlihaa, joista Suomeen tuli 134 tonnia kanaa ja 177 tonnia nautaa. PNM osti yhteensä 15 000 tonnia siipikarjan- ja naudanlihaa. Tästä noin puolet (eli noin 4 000 tonnia siipikarjanlihaa ja 3 500 tonnia naudanlihaa) oli brasilialaista alkuperää. Määristä vain osa myytiin Suomessa.

Yksikään vastanneista yrityksistä ei kertonut Finnwatchille asiakkaidensa nimiä. Kaikki vetosivat liikesalaisuuteen. IceCool sanoi myyvänsä kaikki tuotteensa horeca-sektorin suurtaisuusasiakkaille. PNM kertoi myyvänsä lihaa huomattavasti enemmän muissa EU-maissa kuin Suomessa. Hollanti on yksi suurimmista myyntimaista. PNM myy lihaa myös proteiinipulasta kärsiville kriisi- ja sota-alueiden valtioille, muttei halunnut nimetä niitä.

Dencon Foods mainitsi Brasil Foods BRF:n suurimmaksi brasilialaiseksi siipikarjanlihan toimittajakseen, muttei yksilöinyt tehtaiden sijaintia.

IceCool kertoi tuovansa brasilialaisen broilerinlihan Paranán osavaltioista ja naudanlihan São Paulon osavaltioista, muttei antanut tarkempia tietoja käyttämistään toimittajista, tuotantolaitoksista tai teurastamoista.

North Trade kertoi toimittajansa avoimesti SIF-numero-, nimi- ja sijaintitietoineen. Se ostaa lihaa noin kymmeneltä tehtaalta mukaan luettuna Sadia Santa Catarinan osavaltioista, Mataboi Minas Gerais osavaltioista, JBS São Paulon, Mato Grosso do Sulin ja Goiásin osavaltioista sekä Marfrig São Paulon osavaltioista. North Trade lähetti Finnwatchille myös listan EU:n hyväksymistä tehtaista. Siipikarjan osalta niitä oli 90 ja naudanlihan osalta 110.

Myös PNM ostaa lihaa useilta brasilialaisyhtiöiltä. Yritysfuusioiden seurauksena PNM:n suurimpia toimittajia ovat Brasil Foods ja JBS Bertin. PNM osti aiemmin naudanlihaa myös Mato Grossosta, mutta nykyään lähes kaikki sen naudanliha on peräisin etelän osavaltioista (Santa Catarina, São Paulo). Ilmastoltaan kuumassa Amazonia Legalissa elää vähärasvainen nautarotu, josta ei saa niin kutsuttu-

ja marmoripihvejä. PNM tuo Suomeen vain hieman keitettyinä tuotteina lähes samanlaisia rotua Barra do Garçasista (Mato Grosso). Araputangan (Mato Grosso) teurastamot eivät koskaan täyttäneet PNM:n kriteereitä.

Brasilialaisille lihantuottajille asetettavista sosiaalisista ja ympäristökriteereistä kysyttäessä sekä Dencon Foods että IceCool sanoivat käyttävänsä vain kansainvälisesti auditoituja ja EU:n hyväksymiä toimittajia. Niillä ei ole omia eettisiä kriteerejä tai toimintaohjeistoa. IceCoolin mukaan kaikki sen naudanlihantuottajat tekevät yhteistyötä Brasilian Greenpeacen kanssa estääkseen sademetsien hyväksikäytön.

North Trade edellyttää vastuullisuuspolitiikassaan toimittajiaan noudattamaan kansainvälisesti määriteltyjä ihmisoikeuksia, ILO:n perusnormeja sekä kansallista lainsäädäntöä palkkauksen, työajan ja työterveyden ja -turvallisuuden suhteen. Sen brasilialaiset toimittajat ovat sitoutuneet orjatyövoiman poistoon ja maan työministeriön mustan listan yritysten välttämiseen. North Traden mukaan sen toimittajat eivät hanki entisissä sademetsissä laiduntavia nautoja. Tämän varmistukseksi North Trade lopetti kokonaan ostot Mato Grossosta vuonna 2009. North Trade kertoi toimivansa aktiivisena tarkkailijana kestävän karjatalouden työryhmässä.

PNM:n mukaan sillä on eettinen toimintaohjeisto, jota se ei kuitenkaan toimittanut Finnwatchin nähtäväksi. Sen edustajan mielestä suurimmat sademetsätuhot Brasiliassa aiheutuvat ehdottomasti soijaviljelmistä.

Kaikki vastanneet yritykset kertoivat tekevänsä tarkastuksia toimittajiensa luona Brasiliassa. Dencon Foods vieraili Brasiliassa joka toinen kuukausi ja uskoi eettisten auditointien sisältyvän sen toimittajan korkeisiin eettisiin periaatteisiin. IceCool kertoi vierailleensa useaan otteeseen tuotantolaitoksilla ja teurastamoissa, mutta sanoi ettei niin pienellä yrityksellä ole resursseja vierailta yksittäisillä karjatilloilla. Sekä North Tradella että PNM:llä on Brasiliassa työntekijät, jotka kiertävät ja tarkastavat tuotantolaitoksia kokopäiväisesti. North Traden laatuvaastaava Brasiliassa valvoo myös eettisten ehtojen täyttymistä.

PNM:n mukaan kaikki tuotantolaitokset, teurastamot ja karjatilat tarkastetaan. Teurastamoilta vaaditaan listat karjatilastoista. PNM luottaa neljään tuttuun tehtaaseen ja auditoi muita (10 nauta- ja 5 siipikarjalaitosta). Vaikka PNM ei vahdi varsinaisesti palkkoja, työtunteja tai ay-oikeuksia, sen mukaan sillä on ollut varsin suuri rooli työolojen parantamisessa. PNM:llä ja Bertinillä oli yhteinen noin 5000 työntekijän tuotantolaitos São Paulossa Lins-kaupungissa 2001–2007. PNM:n mukaan Bertin hoiti työntekijät hyvin ja järjesti säännöllisiä lääkärintarkastuksia. Bertin oli myös Brasilian ensimmäisiä vuosiloman tarjoajia.

Työoloista kysyttäessä Dencon Foods sanoi, että sen toimittajan työolot ja palkat on virallisesti hyväksytyjä eikä laittomuuksia esiinny. Sen mukaan työolot Brasiliassa ovat asianmukaiset verrattuna esimerkiksi joihinkin tehtaisiin Thaimaassa.

IceCool totesi, että sen käyttämät laitokset ovat normaaleja lakeja noudattavia yrityksiä, joissa on virallisesti hyväksytyt työolot. IceCool ei kuitenkaan täsmentänyt väitettään. IceCoolin mukaan tehtailla on myös "eettistä auditointia edellyttävät" todistukset BRC-standardin noudattamisesta.

North Traden mielestä alan työolot ja palkat Brasiliassa ovat asianmukaiset. Sen mukaan

erityisesti pätevyityneitä työntekijöitä vaativilla karjatilastoilla työolot ovat paremmat.

Kaikki vastanneet maahantuojayritykset yllättivät paikallisten ammattiliittojen julkaisemasta tiedosta, jonka mukaan jopa neljännes Brasilian siipikarjatehtaiden työntekijöistä kärsii rasitussairauksista. IceCoolin toimittajan mukaan tapaturmamäärät ovat viiden prosentin luokkaa. North Traden mukaan rasitussairausluvut ovat epätodennäköisiä sen käyttämällä moderneilla tehtailla. North Trade viittasi myös lihateollisuuden maailmanlaajuisesti korkeisiin ammattitauti- ja tapaturmalukuihin. Sen mukaan Ruotsin lihateollisuudessa 23 prosenttia työntekijöistä kärsii työperäisistä terveysongelmista. PNM:n mukaan vanhojen työntekijöiden korvaaminen uusilla tulee tehtaalle hyvin kalliiksi. PNM sulkisi tehtaita pois, jos ne rikkoisivat näin räikeästi työterveys- ja turvallisuusstandardeja.

J. Zandbergen viittasi vastauksessaan vain listaan brasilialaisyrityksiä, joille on sallittu EU-tuonti. Yrityksen mukaan listasta näkyy, että suurin osa teurastamoista sijaitsee Etelä-Brasiliassa kaukana Amazonin alueelta. Sen mukaan suurin osa Brasilian siipikarjasektorin yrityksistä noudattaa korkeita sosiaalisia standardeja ja kuuluu Brasilian huippuyritysten joukkoon.



North Trade ja Annerstedt Flodin⁷⁶

Finnwatchin ruotsalainen sisarjärjestö Swedwatch julkaisi 2010 maaliskuussa raportin kahden suurimman brasilialaisen naudanlihan maahantuojan North Traden ja Annerstedt Flodinin vastuullisuudesta. North Tradella on myyntikonttori myös Suomessa. Annerstedt Flodinin lihaa ostaa ainakin HK Ruokatalo.

North Trade kertoi Swedwatchille ostavansa Naturkött-tuotemerkillä myytävää brasilialaista lihaa muutamalta tarkoin valitulta teurastamolalta. Vuonna 2006 North Trade aloitti ostot JBS:n teurastamolalta Barra do Garçasista (Mato Grosso), kun eteläisemmät osavaltiot suljettiin suu- ja sorkkataudin vuoksi. Greenpeacen mukaan kyseinen teurastamo osti vuoden 2008 alkupuoliskolla 18 687 nautaa sademetsiä raivanneilta karjatiloilta. North Trade sanoi, ettei se ostanut juuri tätä lihaa. JBS sitoutui vasta lokakuussa 2009, Greenpeacen tutkimuksen julkaisun jälkeen, lopettamaan ostot mustien listojen tiloilta. North Trade on lopettanut ostot kyseiseltä teurastamolalta ja Mato Grossosta yleisesti.

Annerstedt Flodinin omistaa HKScanin ruotsalainen tytäryhtiö Scan. Annerstedt Flodinin suurin lihantoimittaja on JBS Friboi. Annerstedt Flodin on ostanut naudanlihaa JBS:n teurastamolalta Araputangasta (Mato Grosso) vuodesta 2006 lähtien. Teurastamo sijaitsee sademetsä-alueella. Greenpeacen mukaan myös tämä teurastamo osti vuoden 2008 alkupuoliskolla 6659 nautaa karjatiloilta, jotka olivat raivanneet laittomasti sademetsää. Annerstedt Flodin sanoi Swedwatchille olevansa liian pieni toimija puuttuakseen asiaan. Annerstedt Flodinilla on YK:n Global Compactiin perustuva eettisyyspolitiikka⁷⁷. Annerstedt Flodin sanoi kuitenkin Swedwatchille, että eettisten kriteerien valvonta on sille mahdotonta.

76 Swedwatch (3/2010). Mer kött och soja – mindre regnskog. Swedwatch rapport # 34, p. 57–58

77 http://www.annerstedt.se/index.php?option=com_content&view=article&id=43&Itemid=28&lang=sv

6. Johtopäätökset

Finnwatchin selvityksen vastausprosentti oli kohtalaisen hyvä. Brasilialaisen lihan maahantuojista neljä viidestä vastasi kyselyyn. Vastusten avoimuus vaihteli. Avoimimmin kysymyksiin vastasivat S-ryhmän hankintayhtiöt Inex Partners ja Meira Nova, HK Ruokatalo, Snellman ja osa lihamaahantuojista (erityisesti North Trade). Ne kertoivat Finnwatchille brasilialaista alkuperää olevan lihan ostomäärät ja toimittajansa. Monille muille nämä tiedot olivat liikesalaisuuksia.

Suomessa syödään vähemmän brasilialaista lihaa kuin aiemmin. Tällä hetkellä vain muutama prosentti siipikarjan- ja naudanlihasta tuodaan Brasiliasta. Tähän ovat vaikuttaneet EU:n asettamat tuontirajoitukset ja vuonna 2010 voimaan tullut tuorelihadirektiivi. Finnwatch kysyi selvityksessä vuoden 2009 hakintamääriä. Lihaostot Brasiliasta ovat todennäköisesti vähentyneet edelleen vuonna 2010.

Aiemmat selvitykset osoittivat, että naudanlihaa on saattanut päätyä Suomeen myös Amazonin sademetsiä tuhonneilta karjatiloilta. Suuret brasilialaislihayhtiöt sitoutuivat vasta vuoden 2009 lopulla lopettamaan ostot mustien listojen yrityksiltä. Brasilian siipikarjateollisuudessa kärsitään rasisairauksista. Vasta vuonna 2010 ammattiliitot ovat onnistuneet neuvottelemaan teollisuuden kanssa jokaiseen työntiin sisältyvästä pakollisesta 10 minuutin tauosta sekä 40 tunnin työviikosta.

Vastanneista henkilöstöravintoloista vain Fazer Food Services ja Sodexo kertoivat käyttävänsä hieman brasilialaista lihaa. Kumpikaan ei kertonut tarkkoja ostomääriä tai toimittajiaan. Molemmat korostivat toimivansa tunnettujen yritysten kanssa ja pystyvänsä jäljittämään lihan alkuperän. Niillä oli eettiset toimintaohjeistot, joissa määriteltiin myös työoloihin ja ympäristöön liittyviä ehtoja. Kumpatkin yritykset kertoivat auditointiansa toimittajiaan, mutteivät vastanneet Brasilia-kohtaisesti.

Kaupan ja horeca-alan hankintayhtiöistä sekä S-ryhmän Inex Partners ja Meira Nova sekä

K-ryhmän Ruokakesko ja Kespro kertoivat käyttävänsä brasilialaista siipikarjan- ja naudanlihaa. Kaikilla niillä oli eettisiä ja ympäristöön liittyviä ostokriteerejä. Meira Nova, Ruokakesko ja Kespro kertoivat auditointeensa brasilialaisia tuotantolaitoksia. Meira Nova oli tarkastanut jopa karjatiloja. Epäselväksi kuitenkin jäi, missä määrin auditoinneissa oli otettu huomioon sosiaalisia ja ympäristöasioita. Inex Partners oli selvittänyt, että sen toimittajilla oli vastuullisuusasioihin perehtyneitä henkilöitä.

Lihayhtiöistä vain HK Ruokatalo ja Snellman ilmoittivat käyttävänsä brasilialaista lihaa. Kaikki Snellmanin siipikarjanliha oli vuonna 2009 brasilialaista alkuperää. Kyselyyn jätivät kokonaan vastaamatta Saarioinen ja Pouttu. HK Ruokatalo osti brasilialaislihan samaan konserniin kuuluvalta ruotsalaiselta yritykseltä. Snellman hankki lihan kolmen maahantuojan kautta. HK Ruokatalo kertoi luottavansa täysin ruotsalaisyrityksen tarkastuksiin. Swedwatchin mukaan yritys kuitenkin osti vuonna 2008 nautoja Amazonin sademetsiä raivanneilta karjatiloilta. HK Ruokatalo ei kertonut omista eettisistä kriteereistään. Snellmanin kriteerit sisältävät myös työolot. Se on auditoinut myös itse Brasilian tuotantolaitoksia.

Lihan maahantuojista Finnwatchin kyselyyn vastasivat Dencon Foods, IceCool, North Trade ja PNM Pan Nordic Meat. Niistä kaikki kertoivat avoimesti lihan ostomääränsä. Suomen johtava brasilialaislihan maahantuoja STC-Meat ei vastannut. Vain North Trade (jonka emoyhtiö on ruotsalainen) toimitti Finnwatchille monisivuisen vastuullisuuspolitiikkansa ja tarkat tiedot käyttämistään tuotantolaitoksista. Vain PNM teki pieniä naudanlihaostoja Mato Grosson osavaltioista. Liha-hankinnat keskittyivät muuten São Pauloon ja muihin eteläisiin osavaltioihin.

North Trade kertoi myös toimivansa kestäväen karjatalouden työryhmässä. Kaikki yritykset vakuuttivat, etteivät niiden ostot ole kytköksissä sademetsätuhoihin. Ne myös tekivät itse tarkastuksia toimittajiensa luona Brasi-

liassa. North Tradella ja PNM:llä oli tätä tarkoitusta varten palkattu henkilö Brasiliassa.

Kaikki vastanneet maahantuojayritykset yllättyivät paikallisten ammattiliittojen julkaisemasta tiedosta, jonka mukaan jopa neljännes Brasilian siipikarjatehtaiden työntekijöistä kärsii rasisairauksista. Niiden mielestä Brasilian lihasektorin työolot ja palkat ovat asianmukaiset sekä tehtaat modernit.

Tammikuussa 2011 Finnwatch sai käsiinsä dokumentin, jossa myös Brasilian siipikarjateollisuutta edustava UBABEF (União Brasileira de Avicultura) kiisti työntekijöiden työterveyteen työoloihin liittyvät ongelmat. Lisäksi UBABEF syytti Finnwatchia maan siipikarjateollisuutta vahingoittavasta kampanjoinnista, vaikka Finnwatch ei ollut siinä vaiheessa antanut julkisuuteen mitään aiheeseen liittyvää tietoa. Syytöksen taustalla on ilmeisesti se, että Finnwatch oli lähettänyt alan suomalaisille yrityksille kysymyksiä niiden lihaostojen eettisistä kriteereistä sekä brasilialaisen lihan tuotanto-olojen valvonnasta (kysymykset ovat liitteessä 2).

Paikallisten työntekijöiden näkemykset heidän omista työoloistaan näyttävät siis poikkeavan suuresti siitä, miten maan siipikarjateollisuus sekä tuotantoketjun toisessa päässä olevat suomalaiset yritykset (tai ainakin osa niistä) näkevät saman asian.

Tästä näkökulmasta on huolestuttavaa, että työolojen ja -terveyden systemaattinen valvonta vaikutti kotimaisissa yrityksissä melko vähäiseltä. On toivottavaa, että kaikilla alan yrityksillä olisi käytössään mahdollisimman kattavat eettiset toimintaohjeistot ja että ne panostaisivat nykyistä enemmän myös työolojen, työterveyden ja ympäristöasioiden valvontaan.

Myös omista auditoinneista voi olla tässä hyötyä, mutta ainoana keinona omavalvonta on riittämätöntä – erityisesti silloin, kun eri osapuolten työoloja koskevat näkemyserot näyttävät suurilta.

LIITE 1: Henkilöstöravintoloille, kaupan alalle ja elintarviketeollisuudelle lähetetyt kysymykset

1. Kuinka paljon (kg tai t) ostitte vuonna 2009 yhteensä lihana ja valmisteina
 - a) siipikarjanlihaa (broileri ja kalkkuna eriteltynä)
 - b) naudanlihaa?
2. Kuinka paljon ostitte (kg tai t) vuonna 2009 lihana ja valmisteina brasilialaista alkuperää olevaa
 - a) siipikarjanlihaa (broileri ja kalkkuna eriteltynä)
 - b) naudanlihaa?
3. Miltä yrityksiltä/maahantuojilta ostitte brasilialaista alkuperää olevaa
 - a) siipikarjanlihaa (broileri ja kalkkuna eriteltynä)
 - b) naudanlihaa?
4. Asetatteko lihantoimittajillenne ja/tai tuottajille sosiaalisia ja ympäristökriteereitä? Jos kyllä, millaisia? Minkälaisia eettisyys- ja asetatte brasilialaista alkuperää olevalle lihalle?
5. Miten valvotte näiden kriteerien noudattamista? Oletteko vierailleet/tehneet tarkastuksia tuotantolaitoksissa ja/tai karjatiloiilla Brasiliassa?
6. Uskotteko, että brasilialaisen lihan tuotantoketjussa työolot ja palkkaus ovat kunnossa?
7. Miten pitkälle vastuunne yltää lihan toimitus- ja tuotantoketjussa? Pystytkö kuvaamaan ketjun omalta osaltanne Brasiliaan asti? Jos kyllä, kuvatkaa se tähän.

LIITE 2: Lihamaahantuojille lähetetyt kysymykset

1. Kuinka paljon (kg tai t) ostitte vuonna 2009 yhteensä
 - a) siipikarjanlihaa (broileri ja kalkkuna eriteltynä)?
 - b) naudanlihaa?
2. Kuinka paljon (kg tai t) ostitte vuonna 2009 brasilialaista alkuperää olevaa
 - a) siipikarjanlihaa (broileri ja kalkkuna eriteltynä)?
 - b) naudanlihaa?
3. Mille yrityksille myytte Suomessa brasilialaista alkuperää olevaa naudan- ja siipikarjanlihaa?
4. Miltä yrityksiltä Brasiliassa ostatte naudan- ja siipikarjanlihaa? Jos ne ovat välittäjiä, minkä yritysten tuotantolaitoksilta/teurastamoilta Brasiliassa lihanne on peräisin?
5. Tunnetteko tuotantolaitosten/teurastamoiden nimen ja sijainnin (kaupunki/alue)? Jos kyllä, voitteko luetella ne tähän.
6. Asetatteko lihantoimittajillenne ja -tuottajille sosiaalisia ja ympäristökriteereitä? Jos kyllä, millaisia? Minkälaisia eettisyys- ja asetatte brasilialaista alkuperää olevalle lihalle?
7. Miten valvotte näiden kriteerien noudattamista? Oletteko vierailleet/tehneet tarkastuksia tuotantolaitoksissa/teurastamoissa/karjatiloiilla Brasiliassa? Jos kyllä, oletteko havainneet puutteita? Valvotteko, ettei liha ole peräisin sademetsään raivatuilta tiloilta?
8. Uskotteko, että brasilialaisen lihan tuotantoketjussa työolot ja palkkaus ovat kunnossa?
9. Miten pitkälle vastuunne yltää lihan tuotantoketjussa?

LÄHTEET

Sähköpostikyselyt ja haastattelut välillä
lokakuu 2010 – maaliskuu 2011:

Henkilöstöravintolat:

Eurest Finland Oy: Pertti Grönfors,
kehityspäällikkö

Fazer Food Services Oy: Leena Räsänen,
ostopäällikkö; Tuomo Antikainen,
viestintäpäällikkö

ISS Palvelut Oy: Nina Sundell, ostopäällikkö

Sodexo Oy: Aino Pajukangas,
viestintäpäällikkö

Unicafe Oy: Katja Knuutinen,
hankintapäällikkö

Hankintayhtiöt:

Inex Partners Oy: Riitta Tynnilä,
laatuyhteyspäällikkö

Meira Nova Oy: Eero Raappana, kaupallinen
johtaja

Ruokakesko Oy/Kespro Oy: Matti Kalervo,
tuotetutkimuspäällikkö

Suomen Lähikauppa Oy: Tiina Helenius,
valikoimapäällikkö

Tuko Logistics Oy: Pirjo Heiskanen,
laatupäällikkö

Elintarviketeollisuus:

Atria Suomi Oy: Hanne Kortesoja, viestintä- ja
IR-päällikkö

HK-Scan Suomi Oy: Marja Siltala,
viestintäpäällikkö

Järvi-Suomen Portti Oy: Tommi Laakso,
tuotantojohtaja

Snellman Oy: Staffan Snellman, ulkomaankaup-
pan johtaja

Pouttu Oy: Ilpo Seppänen, tuotantopäällikkö

Lunden (Jalostaja) Oy: Hannu Lunden,
toimitusjohtaja

Findus Finland Oy: Pia Stenström, manager
special foods

Felix Abba Oy: Johanna Salenius,
ostopäällikkö

Lihamaahantuoja:

Dencon Foods Oy: Floris Wissink,
toimitusjohtaja

IceCool Oy: Petri Tapio, toimitusjohtaja

North Trade Oy: Thomas Backlund, Suomen
maajohtaja; Calle Ramvall, lajitelma-, laatu- ja
ympäristöpäällikkö

PNM Pan Nordic Meat Oy: Gustaf Salmelin,
toimitusjohtaja



Finnwatch ry.
Kotkankatu 9, 3.krs,
00510 Helsinki
info@finnwatch.org
www.finnwatch.org