



Motivan kriteerit- vastuullisia elintarvikehankintoja

Esimerkkejä hankintakriteereistä

Mervi Mikkola / Compass Group FS Finland 25.8.2020



Motivan kriteerit, mitä ne ovat?

- **Valtioneuvosto edellyttää, että julkisissa elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa tavoitellaan korkeaa laatua ja kokonaistaloudellista kestävyyttä.**
- Tähän päästään vaatimalla hankinnoissa sellaisten elintarvikkeiden ja ruokapalveluiden käyttöä, jotka on **tuotettu ympäristön kannalta hyvillä viljely- ja tuotantomenetelmillä ja eläinten hyvinvointia ja elintarviketurvallisuutta edistävillä tavoilla.**
- MMM:n toimeksiannosta **Motiva laati ohjeistuksen, jonka kriteerit kattavat**
 - eläinten hyvinvointikysymykset
 - elintarviketurvallisuuden
 - ympäristövaikutukset
 - sosiaalisen vastuullisuuden



Kriteerit

- Yksi Motivan kriteerien päätavoitteista on edistää kotimaisten tuotteiden käyttöä, etenkin lihassa ja maidossa
 - Kriteereihin on kuvattu kaksi tasoa: perustaso ja edelläkävijätaso
 - Usein jo perustaso on monille toimijoille haastava ja tarkoittaa mm. lihassa kotimaista raaka-ainetta
 - Edelläkävijätaso on vaativa, osassa tuoteryhmiä jopa mahdoton toteuttaa
 - esim. naudan osalta edellytetään lihan alkuperän ilmoittamista tilakohtaisesti, mutta tilatuotteita ei ole markkinoilla tällä hetkellä saatavana muuten kuin pihveinä
- Kriteereitä mietittäessä kannattaa keskittyä muutamaan mittavissa ja todennettavissa olevaan kriteeriin laajan ja yksityiskohtaisen kriteeristön sijaan

Lisätietoja
www.motiva.fi




Kotimaisuusaste


- Motivan vastuullisuuskriteerien toteutuminen


Compass Groupin liharaaka-aineissa

Kriteeri	Sianliha		Siipikarjanliha		Naudanliha	
	Perustaso	Edellä- kävijätaso	Perustaso	Edellä- kävijätaso	Perustaso	Edellä- kävijätaso
ALKUPERÄ JA JÄLJITETTÄVYYS						
SALMONELLAVAPAAUS						
MIKROBILÄÄKKEIDEN KÄYTTÖ		-		-		-
HÄNNÄNPURENTA		-	-	-	-	-
TERVEYDENHUOLTOTOIMET	-	-	-	-	-	
JALKAPOHJATULEHDUSARVIOINTI	-	-			-	-
NOKKIEN TYPISTÄMINEN	-	-		-	-	-
TUOTANTOTAPA	-	-		-	-	-
ELÄINTEN TAINNUTUS ENNEN TEURASTUSTA		-		-		-
SOIJAN KÄYTTÖ ELÄINREHUNA	-		-		-	

 Toteutuu

 Toteutuu osittain

 - Tasoa ei määritelty / ei kuulu kriteeristöön

 Naudanlihan edelläkävijätason kriteeri on määritelty tilakohtaiseksi jäljitettävyydeksi, muissa lihoissa määrittäminen on maataso: syntynyt, kasvatettu, teurastettu.

Ehdotus kriteereiksi: naudanniha ja naudannihaa sisältävät valmisruoat ja -tuotteet



Kriteerit koskevat myös naudannihaa sisältäviä valmisruokia ja -tuotteita.

Palveluntuottajan pitää ilmoittaa kirjallisesti tieto siitä, missä maassa eläin/eläimet, josta tuote on peräisin, on:

- syntynyt
- kasvatettu
- teurastettu
- prosessoitu ja pakattu

→ Nämä tiedot edellytetään myös naudannihaa sisältävistä lihajalosteista.

→ **Naudanniha/naudanlihatuote on salmonellavapaa kaikista salmonellaserootyypeistä ja tuontielintarvike on testattu komission asetuksen (EY) N:o 1688/2005 liitteiden I - III mukaisesti tai vastaavasti (ei koske Suomea ja Ruotsia).**

Mikrobilääkkeitä, kuten antibiootteja käytetään vain sairaiden eläinten hoitoon eläinlääkärin määräyksestä ja valvonnassa. Mikrobilääkkeiden käytöstä on pidettävä kirjanpitoa ja sen pitää olla saatavilla pyynnöstä.*

Ehdotus kriteereiksi: sianliha ja sianlihaa sisältävät valmisruoat ja –tuotteet



Kriteerit koskevat myös sianlihaa sisältäviä valmisruokia ja -tuotteita, kuten kinkkuleikkeitä

- **Palveluntuottajan tulee kirjallisesti ilmoittaa tieto, mistä maasta sianlihaa sisältävään tuotteeseen käytetty sianliha on peräisin, koskien myös sianlihaa sisältävän valmisruoan.**
- **Palveluntuottajan pitää pystyä varmistamaan ja kirjallisesti todentamaan, että kaikki sianliha ja sianlihaa sisältävä valmisruoka on salmonellavapaa kaikista salmonellaserotyypeistä ja tuontielintarvike on testattu komission asetuksen (EY) N:o 1688/2005 liitteiden I III mukaisesti tai vastaavasti.**
- **Mikrobilääkkeitä, kuten antibiootteja käytetään vain sairaiden eläinten hoitoon eläinlääkärin määräyksestä ja valvonnassa. Mikrobilääkkeiden käytöstä on pidettävä kirjanpitoa, jonka pitää olla saatavilla pyynnöstä.**
- **Sianlihan on oltava peräisin eläimestä, jonka saparoa ei ole katkaistu puremisen ehkäisemiseksi.**
- **Jos eläinten ruokinnassa käytetään rehua, jossa on soijaa, pitää palveluntuottajan antaa pyydettyä kirjallinen selvitys, josta ilmenee miten palveluntuottajan käyttämät lihatoimittajat ovat huomioineet seuraavat asiat:**
 - miten soijan käyttöä on vähennetty ruokinnassa
 - ja/tai aiotaan vähentää tiloilla sopimuskauden aikana korvaamalla sitä esimerkiksi muilla kasvivalkuaisaineilla.

Ehdotus kriteereiksi: broileri ja broileria sisältävä valmisruoka



Kriteerit koskevat myös broilerin lihaa sisältäviä valmisruokia ja - tuotteita.

- Palveluntuottajan tulee kirjallisesti ilmoittaa tieto, mistä maasta broileria sisältävään tuotteeseen käytetty liha on peräisin, koskien myös broileria sisältävän valmisruoan.
- **Palveluntuottajan pitää pystyä varmistamaan ja kirjallisesti todentamaan, että broileri ja broileria sisältävä valmisruoka ovat salmonellavapaita kaikista salmonellaserotyypeistä ja tuontielintarvikkeet on testattu komission asetuksen (EY) N:o 1688/2005 liitteiden I III mukaisesti tai vastaavasti.**
- Tuotteeseen käytetyn broilerilihan on oltava broileriparvesta, jonka jalkapohjapistelukua seurataan ja pyydettäessä todistetaan kirjallisesti.
- **Broilerierän kasvatuksessa toteutetaan ”kerralla sisään kerralla ulos” kasvatuseriaatetta, jossa untuvikot tuodaan kerralla osastoon ja teurastetaan kerralla eikä niitä harvenneta kasvatuksen aikana.**
- **Kasvatuserien välillä on suoritettava tyhjennys, puhdistus, kuivaus ja desinfiointi.**

Ehdotus kriteereiksi: Maito ja nestemäiset maitotaloustuotteet



- Palveluntuottaja sitoutuu antamaan maidon tuote-eräkohtaisen alkuperätiedon, joka on oltava jäljitettävissä pakkaajalle asti.
- Maidossa ja nestemäisissä maitotaloustuotteissa ei saa olla mikrobilääkejäämiä.
- Mikrobilääkkeitä, kuten antibiootteja käytetään vain sairaiden eläinten hoitoon eläinlääkärin määräyksestä ja valvonnassa.
- Antibioottien käytöstä tulee pitää kirjanpitoa ja sen tulee olla saatavilla pyynnöstä

Ehdotus kriteereiksi: kala ja kalatuotteet



- Palveluntuottajan tulee kirjallisesti ilmoittaa käytetyn kalan ja kalaa sisältävän valmisruoan raaka-aineen alkuperä (kalastusalue).
- Edellytetään, että palveluntuottajalla ei ole ruokalistalla WWF:n punaiseksi listaamia kaloja tai niistä valmistettuja tuotteita.
- Edellytetään, että palveluntuottajan käyttämästä kalasta ja kalaa sisältävästä valmisruoasta vähintään x%* on vastuullisesti sertifioitua (esim. MSC).

Ehdotus kriteereiksi: Ravintorasvat ja öljyt



- Jos palveluntuottajan käyttämässä tuotteessa käytetään palmuöljyä tai palmuydinöljyä, tulee sen olla peräisin tuotantojärjestelmästä, jossa edistetään vähintään seuraavien toimenpiteiden toteutusta:
 - Hyvät työolot taataan viljelysten työntekijöille (kts. kriteeri 3.1)
- Luonnonvaraisia sademetsiä ei ole hakattu viljelymaiksi
- Uhanalaisia eläinlajeja suojellaan plantaasialueilla
- Paikallisväestön elinalueita ja oikeuksia suojellaan
- Palveluntuottajan tulee raportoida, että sen käyttämä toimittaja varmistaa tämän joko ostamalla sertifikaatteja, joilla tuetaan vastuullisen palmuöljyn tuotantoa (book and claim -malli) tai niin että toimittaja ostaa tarvittavan määrän sertifioitua palmuöljyä (mass balance –malli)

Ehdotus kriteereiksi: kasvikset ja marjat



- Kasviksen/marjan alkuperämaa on ilmoitettava
- Valikoimassa pitää olla myös marjoja, jotka voi käyttää ilman kuumentamista tai keittämistä

Mittareiden seuranta: kotimaisuusaste ja muut mittarit

Raaka-aineostoja on mahdollista seurata ravintolatasolla millä tahansa ajanjaksolla. Mittareina voivat olla mm.

- ✓ ostetut kokonaiskilot
- ✓ lihan osuus kokouskiloista
- ✓ kasvisten osuus kokonaiskiloista
- ✓ kotimaisten tuotteiden osuus joko tuoteryhmäkohtaisesti tai kotimaisuusaste kokonaisuutena
- ✓ luomuostojen osuus



KIITOS