Kuluttajan vaikea tehtävä – ympäristöystävällisen ruokatuotteen tunnistaminen

31.12.2020

Ruuan tuotannon eri vaiheet aiheuttavat globaalisti tarkasteltuna jopa kolmanneksen kasvihuonepäästöistä.Ruuan ympäristövaikutuksen syntyvät pääosin alkutuotannosta. Alkutuotannon harjoittamisessa on erojaeri maanosien ja maiden välillä, joten eri maissa tuotettujen ruokatuotteiden päästöt eroavat toisistaan.Hiilijalanjälkilaskelmat ovat yleinen tapa mitata ruuan ympäristövaikutuksia. Hiilijalanjälkilaskelmien taustatiedoissa tehdään oletuksia ja yksinkertaistuksia, minkä seurauksena eri laskelmien tulokset poikkeavat toisistaan. Eri ruokatuotteiden ympäristövaikutusten vertailtavuutta hankaloittavat myös tuotteiden erilaiset vesipitoisuudet ja ravintosisältö. Ilmastonmuutoksesta ollaan yhä enemmän tietoisia ja sen seurauksena yhä useampi kuluttaja pyrkii omilla ruokavalinnoillaan kuormittamaan mahdollisimman vähän ympäristöä. Seinäjoen ammattikorkeakoulun toteuttamalla Kestävä ruokajärjestelmä –opintojakson 121 opiskelijasta vajaa puolet (46 %) kertoi valitsevansa ruokatuotteen sen ympäristöystävällisyyden perusteella.Kuluttajan on kuitenkin tällä hetkellä haastava tunnistaa, mitkä ruokatuotteet ovat ympäristöystävällisiä. Esimerkiksi Kestävä ruokajärjestelmä –opintojakson opiskelijoista yli kolmannes (37 %) ei osannut arvioida, onko ympäristöystävällisiä ruokatuotteita tällä hetkellä tarpeeksi saatavilla. Viime vuosina on kiinnitetty huomiota eläinperäisten tuotteiden ympäristövaikutuksiin, ja pyritty kehittämään uusia proteiinipitoisia kasvistuotteita kuluttajien saataville. Näiden uusien kasvistuotteiden osalta ei ole vielä kertynyt luotettavia hiilijalanjälkilaskelmia. Ennen kuin ruoka on kuluttajan lautasella, on se käynyt läpi useita eri vaiheita. Kuluttajan on vaikea arvioida näiden eri vaiheiden ympäristöystävällisyyttä. Miten tuotteen prosessointi vaikuttaa ympäristöystävällisyyteen? Onko esimerkiksi prosessoitu proteiinipitoinen kasvituote vähemmän ympäristöä kuormittava kuin vähän prosessoitu broilerinliha? Kestävä ruokajärjestelmä –opintojaksolla opiskelijat kertoivat ympäristöystävällisen ruokatuotteen tunnistamisen apuna toimivan erilaiset merkit pakkauksissa ja ruokaa pidettiin sitä ympäristöystävällisempänä, mitä lähempänä se on tuotettu. Noin neljänneksessä vastauksista nostettiin esille, että kasvikset ovat ympäristöystävällisempiä kuin eläinperäiset tuotteet.Kasvisten satokaudet rajoittavat kasvisten ympärivuotista saatavuutta, joten niiden ympäristöystävällisyys on vuodenaikasidonnaista. Tunnistettavuuden haasteellisuus kiteytyy hyvin erään opiskelijan vastauksessa:

> *Siinähän se ongelma onkin. Omasta puutarhasta luomulla kasvatettu, vähällä kastelulla, ilman kaupallisia lannoitteita tai keinovaloa tuotettu lienee aika lähellä sitä. Suomessa kriteerit ei aina ole samat kuin maailmalla ja kirjallisuudessa, esim. Suomessa valtaosa naudanlihasta on maitokarjatuotantoa, eikä lihakarjaa. Toisaalta suomalainen maa-aineskin on osittain aika erilaista vaikka eurooppalaisten kanssa, joten arviot maan hiilensitomisesta ja eri viljelymenetelmien hyödyistä/ympäristöystävällisyydestä toiseen verrattuna eivät välttämättä ole yleistettävissä Suomeen.*

Margit Närvä, yliopettajaSeAMK Ruoka **Jarmo Alarinta**, lehtoriSeAMK Ruoka