

## Lihateollisuuden lausunnot uusiin ravitsemussuosituksiin - ja vastaukset

[Täältä](#) näet uudet ravitsemussuositukset. Ravitsemussuositusten luonnoksen ja kaikki siihen tehdyt lausunnot näet [täältä](#). Alla poimimme kommentit teemoittain jaoteltuna ja meidän vastaamina.

### Proteiinit (ja lihan terveellisyys)

1. **“Kasviproteiinien proteiinipitoisuus on lihaan nähden maltillinen, jolloin kasviproteiineja on nautittava paljon saantisuosituksen täyttämiseksi.”** (Atria Oyj:n, HKFoods Oyj:n ja Snellmanin Lihanjalostus Oy:n yhteislausunto)

**Vastaus:** Ei ole totta. Useimpien kasviproteiinien proteiinipitoisuus on suurempi kuin lihatuotteiden. [Esimerkkejä proteiinipitoisuuksista 100 grammaa kohden](#): nyhtökaura 30 g, härkäpapuruhe 28,5 g, broilerisuikale 21,2 g, sika-nauta jauheliha 19,1 g. Jopa kaurahiutaleissa on proteiinia 13,6 grammaa! Ihmiselle tärkeät aminohapot saa syömällä monipuolisesti eri kasviproteiineja tai [soijaa](#), joka sisältää jo itsessään kaikki välttämättömät aminohapot. Proteiinin saannista ei muutenkaan tarvitse olla huolissaan, sillä [viidesosa työkäisistä suomalaisista saa proteiinia yli suositusten](#) ja loput juuri sen verran kuin pitääkin.

2. **“Punainen liha sisältää rautaa, ja nimenomaan eläinperäinen hemirauta imeytyy hyvin. B12-vitamiinin riittävä saanti on välttämätöntä mm. neurologisille toiminnolle ja punasolujen normaalille muodostumiselle, ja sitä saadaan vain eläinperäisistä ruoista.”** (Pihvikarjaliitto)

**Vastaus:** Kasvisruokailijoille [raudan](#) kokonaissaanti ei ole ongelma sillä esim. täysjyvävalmisteet, palkokasvit ja siemenet sisältävät rautaa. Kasviperäiset tuotteet sisältävät ei-hemirautaa, joka tosiaan imeytyy heikommin kuin eläinperäinen hemirauta. Kasviperäisen raudan imeytymistä voi kuitenkin parantaa merkittävästi nauttimalla aterialla C-vitamiinin lähteitä - esimerkiksi jälkiruoaksi sitrushedelmän.

[B12-vitamiinia](#) tuottavat bakteerit nautaan ruuansulatuselimistössä. Vitamiinia voidaan valmistaa mikrobien avulla myös ilman nautaa ja nauttia ravintolisänä. Monia kasviperäisiä tuotteita myös täydennetään B12-vitamiinilla. Kehollemme ei ole väliä tuleeko vitamiini purkista vai liha-ateriasta.

3. **“Ravitsemussuositusluonnoksessa annetaan ymmärtää, että prosessoitu punainen liha on haitallista. Vastaavasti kasviproteiinien prosessointi on jäänyt kokonaan huomioimatta. Kun elintarvikkeiden prosessointiin otetaan kantaa, pitäisi nostaa myös kasviproteiinien prosessointi ja sen mahdolliset haitat esille.”** (Atria Suomi Oy)

**Vastaus:** Prosessoitujen lihavalmisteiden, esim makkaroiden, leikkeleiden ja kananugettien, on todettu olevan karsinogeenisia eli syöpää aiheuttavaa [jo kymmenen vuotta sitten](#). Prosessoitu liha kuuluu samaan haitallisuusluokkaan kuin esim. tupakka ja asbesti! Kasviproteiinin prosessoinnissa ei synny syöpävaarallisia yhdisteitä, eli prosessoidut kasviproteiinivalmisteet eivät koskaan ole lihan tavoin karsinogeenisia.

On hyvä huomata, että [prosessoituja elintarvikkeita ovat myös esimerkiksi ruisleipä, jogurtti ja äidinmaidonkorvike](#). Mikä tahansa prosessointi ei siis ole automaattisesti huono asia vaan useimmiten välttämätön osa ruoanvalmistusta. Syytä onkin kiinnittää huomiota elintarvikkeen ravintoainekoostumukseen, esim. kovan rasvan ja suolan määrään sekä proteiini- ja kuitupitoisuuteen. Siispä on huomattavasti terveellisempää valita lautaselle enemmän prosessoitu nyhtökaura kuin vähemmän prosessoitu pihvi.

4. *“Liha itsessään ei ole karsinogeeninen, jos sen valmistaa/kypsentää oikein.” (Atria Suomi Oy)*

**Vastaus:** Ei pidä paikkaansa. [Maailman terveysjärjestö WHO on luokitellut punaisen lihan syöpävaaralliseksi](#) jo kymmenen vuotta sitten lihan valmistustavasta riippumatta. Lisäksi [punaisen lihan käyttö lisää riskiä sairastua paksu- ja peräsuolisyöpään, sydän- ja verisuonitauteihin ja tyypin 2 diabetekseen](#).

## **Perinnebiotoopit**

5. *“Monet perinnebiotoopit ja niiden monimuotoisuus, johon sisältyy paljon uhanalaisia lajeja, on mahdollista säilyttää vain laiduntamalla.” (Pihvikarjaliitto)*

**Vastaus:** On totta, että luonnonlaidunnus suojelee perinnebiotooppeja lisäten luonnon monimuotoisuutta, mutta on täyttä puppua perustella nykyistä kotieläintuotantoa perinnebiotooppien ja monimuotoisuuden suojelulla. Ensinnäkin [perinnebiotooppien säilyttämiseen riittäisi vain muutama prosentti nykyisestä nautamäärästä](#) – vaikka luonnonlaidunten määrä kaksinkertaistettaisiin nykyisestä! [Suomessa on tällä hetkellä 30 000 hehtaaria laidunnuksen piirissä olevia perinnebiotooppeja](#), peltoja Suomessa on 2 miljoonaa hehtaaria, joista [kolmasosalla tuotetaan nurmirehua](#). Toisekseen suurin osa laitumista on niittyjen ja ketojen sijaan nurmea, joka on kasvilajistoltaan hyvin yksipuolista. Nurmipelto ei siis ole luonnonlaidun tai perinnebiotooppi. Kolmanneksen läheskään kaikki lehmät eivät laidunna. Lainsäädäntö vaatii laidunnusmahdollisuutta luomutuotannon lisäksi vain parteen kytketyille lypsylehmille, mutta ei sonneille, vasikoille tai pihatoissa eläviä lehmille, joita suurin osa maitoteollisuuden lehmistä on. Viimeisimmän tilaston mukaan vuodelta 2010 [kolmannes lypsylehmistä ei laiduntanut elämänsä aikana ollenkaan](#) ja pihatoiden yleistyessä laidunnus on vähentynyt entisestään. Siispä suurin osa Suomen 800 000 naudasta ei näe vilaustakaan perinnebiotoopeista vaan mussuttaa sisällä säilörehua.

6. *“Suositusten mukainen kotieläintuotannon voimakas vähentäminen heikentää siis luonnon monimuotoisuutta ja vähentää maaperän hiilensidontaa. – – Sen sijaan yksivuotisviljely (vilja, palkokasvit) lisää pellon muokkaustarvetta ja vähentää siten monimuotoisuutta ja maaperän hiilensidontaa.” (Lihakeskusliitto ry)*

**Vastaus:** Päinvastoin! Kotieläintuotannon vähentämisellä on positiivinen vaikutus luonnon monimuotoisuuteen. Kotieläintuotannon vähentäminen pienentää ruoantuotannon vaatimaa peltopinta-alaa, tarvittavaa tuontirehun määrää, vesistöihin valuvien ravinteiden määrää sekä maatalouden kasvihuonekaasupäästöjä. Vaikka parhaimmillaan nurmipelto voi sitoa ilmakehän hiilidioksidia maaperään, on luonnontilainen metsä, suo tai suometsä nurmea parempi hiilinielu ja -varasto.

[Palkokasvit kuohkeuttavat maaperää ja pystyvät sitomaan ilmasta suuria määriä typpeä,](#) mikä hyödyttää seuraavia viljelykasveja ja vähentää fossiilienergialla valmistettujen lannoitteiden tarvetta. Palkokasvit ovat myös pölyttäjien suosiossa.

7. *“Nautojen laidunnuksella on runsaasti myönteisiä vaikutuksia luonnon monimuotoisuudelle, mutta nautakarjatalouden vähentyminen uhkaa monimuotoisuuden kannalta tärkeitä perinneympäristöjä.” (Lihatiedotusyhdistys ry)*

**Vastaus:** Ks. kohta 5.

8. *“Esimerkiksi maataloudesta riippuvaisia perinnebiotooppeja on mahdollista ylläpitää vain laiduntamalla ja näitä toimia tulisi myös vahvistaa.” (Atria Suomi Oy)*

**Vastaus:** Ks. kohta 5.

9. *“Suositusten mukainen kotieläintuotannon voimakas vähentäminen vähentää siis monimuotoisuuden kannalta arvokkaita laitumia ja nurmia.” (MTK ry)*

**Vastaus:** Ks. kohta 5.

10. *“Nautakarjatalouteen liittyvä laidunnus ja nurmituotanto lisäävät monimuotoisuutta. Sen sijaan esimerkiksi kasviproteiinien tuotanto lisää yksivuotisviljelyä ja siten esimerkiksi pellon muokkaustarvetta.” (MTK ry)*

**Vastaus:** Ks. kohdat 5 ja 6.

## **Huoltovarmuus**

11. *“Turvallisuuspoliittiset riskit ja sään ääri-ilmiöt uhkaavat kansainvälisiä tuotantoketjuja. Suomalaisten ruokaturva varmistetaan parhaiten monipuolisella ja vahvalla kotimaisella ruoantuotannolla, jossa lihantuotannolla on myös tulevaisuudessa*

**oma tärkeä roolinsa.”** (Atria Oyj:n, HKFoods Oyj:n ja Snellmanin Lihanjalostus Oy:n yhteislausunto)

**Vastaus:** Tarkemmin tarkasteltuna kotimainen lihantuotanto ei ole omavaraista. [Vuonna 2023 Suomen täydennysvalkuaisrehun omavaraisuusaste oli 27 prosenttia](#), eli yli 70 prosenttia kotieläintuotannon vaatimasta valkuaisaineesta tuli ulkomailta (mm. soijaa ja rapsia). Lihantuotannon vähentäminen ja kasviproteiinien viljelyn merkittävä lisäys nostaisikin Suomen omavaraisuusastetta [pienentäen riippuvuutta tuontirehusta sekä tyypeä sisältävistä lannoitteista](#).

[Eläintuotanto myös kasvattaa tartuntatautiriskiä](#) ja mahdollistaa pandemioiden synnyn, sillä tiheästi kasvavien ja perimältään hyvin homogeenisten yksilöiden välillä, kuten broileritiloilla, taudit leviävät helposti ja voivat muuttua zoonoottisiksi eli eläimestä ihmiseen tarttuviksi. Myös tämä on selkeä turvallisuusriski.

**12. “Nurmipohjainen ruuantuotanto on osa huoltovarmuuttamme ja pohjoisten alueiden kestävä ja monipuolista ruuantuotantoa.”** (Atria Suomi Oy)

**Vastaus:** Huoltovarmuutta voidaan lisätä panostamalla eläintuotannon sijaan suoraan ihmisravinnoksi käytettävien kotimaisten kasviproteiinien tuotantoon. Kriisitilanteessa vilja ja palkokasvit on järkevämpi käyttää ihmisten kuin eläinten ravinnoksi. Katso myös kohta 11.

## **Soija**

**13. “Soijan käyttö vähenee koko ajan, ja korvautuu kotimaisella valkuaisrehulla.”** (Lihakeskusliitto ry)

**Vastaus:** Kotimaisen valkuaisrehun tuotanto ei vielä lähellekään vastaa eläintuotannon tarpeisiin, sillä [valkuaisrehun kotimaisuusaste oli vuonna 2023 vain 23 prosenttia](#). Edelleen esim. [95 % Suomeen tuotavasta soijasta käytetään rehuteollisuudessa](#), lähinnä sikojen ja siipikarjan ruokintaan. Vaikka Suomessa käytetään suurelta osin sertifioitua soijaa, pakottaa maailmanlaajuinen soijarehun kysynnän kasvu lisäämään soijan kokonaisviljelyalaa Etelä-Amerikassa kiihdyttäen metsäkatoa ja ilmastonmuutosta.

**14. “Siipikarjan lihalla ei ole todettuja hyödyllisiä tai haitallisia terveysvaikutuksia, mutta sillä on huomattava ravitsemuksellinen arvo. Lisäksi suomalainen tuotantotapa pienentää ympäristöhaittoja.”** (Lihatiedotusyhdistys ry)

**Vastaus:** Ks. kohta 13. Soijarehun viljely aiheuttaa metsäkatoa Etelä-Amerikan sademetsissä ja savanneilla. Soijarehun vuoksi broilerin globaali lajikatovaikutus tuotekiloa kohti on lähes kaksinkertainen naudanlihaan verrattuna ja [broilerin onkin tutkittu olevan suomalaisten ruokavaliossa eniten luontokatoa aiheuttava elintarvike](#).

Huom! siipikarjan proteiinipitoisuus on alhaisempi, kuin useimpien kasviproteiinien (kohta 1).

- 15. “Suomalaisessa broilerintuotannossa käytetään jo nykyisin 50 % vähemmän soijaa kuin Euroopassa keskimäärin ja toimialalla on sitouduttu laajasti sertifioitua tai alkuperältään kestävästi tuotetun soijan käyttöön.” (Atria Suomi Oy)**

**Vastaus:** ks. kohta 13. [WWF:n tekemän selvityksen](#) mukaan Suomeen tuodaan edelleen soijarehua, jonka tuotanto on voinut aiheuttaa metsäkatoa. Soijasertifikaatti ei varmista etteikö sertifikaattikredittejä hankkineen yrityksen tuotteiden tuotannossa olisi käytetty soijaa, joka on tullut vastikään raivatuilta pelloilta. Kasvava broilerintuotanto vaatii myös kasvavan määrää rehua, eli vaikka soijan suhteellinen osuus rehussa pienenisi, kokonaismäärä voi silti pysyä samana tai jopa kasvaa.

Juuri vuodella lykkäntynyt EU:n metsäkatoasetuksen tarkoituksena on estää metsäkatoa aiheuttavien tuotteiden, kuten soijan myynti EU:n alueella.

- 16. “Kotimaisen siipikarjanlihan välttäminen ympäristösyistä ei ole perusteltua, eikä siihen ole tarvetta myöskään terveydellisistä syistä. Tämän vuoksi ei ole tarpeen rajoittaa tai vähentää siipikarjan kulutusta.” (Atria Suomi Oy)**

**Vastaus:** Ks. kohta 13. Lisäksi siipikarjalla ei ole lainkaan laidunnuksen tuomia positiivisia hyötyjä. Eläinten hyvinvoinnin kannalta broilerintuotanto on ehdottomasti yksi epäeettisimmistä eläintuotannon muodoista, sillä se sisältää räikeitä eläinten hyvinvointiin liittyviä epäkohtia.

- 17. “Tutkimus, johon broilerinlihan lajikatovaikutus perustuu, ei päde suomalaiseen broilerinlihaan, jossa soijan käyttö on vähäisempää kuin muualla.” (HKScan Finland Oy)**

**Vastaus:** Ks kohta 15.

- 18. “Suomalaisessa lihantuotannossa käytetään sertifioitua soijaa, jonka alta ei sademetsiä hakata. Toteamus, jonka mukaan ihmisravinnoksi käytettävä soija on yleisesti ottaen ympäristöystävällinen valinta perustuu siihen, että toistaiseksi globaalista soijantuotannosta vain pieni osa käytetään ihmisravinnoksi. Jos suosittelun mukainen ruokavalio yleistyy ja soijan käyttö lisääntyy myös väestön keskuudessa, kyseistä päätelmää ei voida tehdä.” (HKScan Finland Oy)**

**Vastaus:** Hölmö väite. [Maailmanlaajuisesta soijasadosta 75 prosenttia käytetään eläinten rehuksi](#). Niin ikään Suomeen tuotavasta soijasta 95 prosenttia menee eläimille (sikalat, siipikarja ja kalankasvatus). Suomeen tuotava soijarehu on peräisin Etelä- ja Pohjois-Amerikasta, ihmisravinnoksi tarkoitettujen soijatuotteiden soija kasvatetaan Euroopassa. Eläintuotanto kuluttaa soijaa siis valtavan määrän enemmän kuin ihmiset.

Itse asiassa [jos kaikki maailman ihmiset alkaisivat syödä kasvipohjaisesti](#), maatalous tarvitsisi 75 prosenttia vähemmän pinta-alaa. Soija kannattaa siis ehdottomasti syödä soijana eikä kierrättää eläinten kautta.

## Nurmi

19. *“Nautojen ja lampaiden rehut ovat pääosin ihmisravinnoksi kelpaamattomia”*  
(Lihakeskusliitto ry)

**Vastaus:** Rehuviljan sijaan peltoja kannattaisikin käyttää ihmisravinnoksi sopivan viljan tai kasviproteiinin tuottamiseen. Luken mukaan [kasviproteiinien tuotanto olisi parhaassa tapauksessa mahdollista nostaa vuoteen 2040 mennessä niin korkeaksi, että se vastaisi suomalaisten vuotuista proteiinin tarvetta](#).

20. *“Pohjoisissa olosuhteissa ruokaviljojen tuotanto on haastavampaa lyhyen kasvukauden ja epäsuotuisan maaperän takia. Haastavien olosuhteiden vuoksi kaikkialla maassa ei ole mahdollista kasvattaa ihmisravinnoksi kelpaavaa viljaa, minkä vuoksi viljaa käytetään rehuna.”* (Lihatiedotusyhdistys ry)

**Vastaus:** [Suomen peltopinta-alasta noin 70 prosenttia käytetään eläinperäisen ravinnon tuottamiseen](#) ja [kolmannes pelkästään nurmen viljelyyn](#). Mikäli rehutarve vähenisi lihan ja maidon kulutuksen laskiessa, vapautuisi maa-alaa elintarvikkeeksi soveltuvan viljan ja palkokasvien viljelyyn. [Jos eläintuotantoa vastaava proteiinimäärä tuotettaisiin kasviperäisillä proteiineilla, peltopinta-alaa tarvittaisiin vain viidesosa nykyisestä alasta](#). Tiettyjen toimenpiteiden, kuten kasvinjalostuksen ja viljelytekniikoiden kehittämisen avulla olisi mahdollista parantaa ravintokasvien satovarmuutta sekä säänkestävyyttä siten, että [kasviproteiini tuotanto voisi nousta 29 prosentista 98 prosenttiin suomalaisten proteiinin kokonaiskulutuksesta](#). Palkokasvien viljely parantaisi maaperän typpipitoisuutta, lisäisi pellon monimuotoisuutta ja nostaisi Suomen omavaraisuusastetta.

Muuttuvat ilmasto-olot haastavat maataloutta jo tänä päivänä riippumatta siitä mitä viljellään. Sekä ilmastonmuutoksen hidastamisen että siihen sopeutumisen kannalta maatalouden painopisteen on muututtava kohti kasvipohjaista ruoantuotantoa.

21. *“Nurmipellot sitovat hiiltä, edistävät maan kasvukuntoa ja luonnon monimuotoisuutta. – – Tuotantoeläinten ravitsemuksessa hyödynnetään entistä tehokkaammin ihmisravinnoksi kelpaamattomat teollisuuden sivuvirrat ja viljaerät sekä nurmet, jolloin ihmiset ja eläimet eivät kilpaile samasta ravinnosta.”* (Atria Suomi Oy)

**Vastaus:** Suomen peltopinta-alasta noin kolmannes käytetään nurmen viljelyyn. Osa nurmipelloista on turvemilla, jolloin pelto ei useinkaan ole hiilinielu vaan hiilen lähde, sillä hapellisissa oloissa turpeen kasviaines hajoaa ja vapauttaa hiilidioksidia ilmakehään. [Turvepellot muodostavatkin puolet Suomen maatalouden päästöistä](#).

Kasvipohjainen ruokavalio vaatii vähemmän viljelymaata, jolloin ruokavaliomuutos tukee turvemaiden poistamista nykyisenkaltaisesta viljelykäytöstä ja siten päästöjen vähentämistä.

22. **“Naudat syövät suoraan ihmiselle käyttökelvotonta nurmea ja nurmi kasvaa usein hyvin myös olosuhteissa, missä suoraan ihmisten kulutukseen kelpaavia kasveja ei pystytä viljelemään.”** (MTK ry)

**Vastaus:** Ks. kohdat 20 ja 21.

## **Vastuullisuus ja muu löpinä**

23. **“...naudanlihan tuotanto, jonka suorat ilmasto- ja vesistövaikutukset ovat Suomessa maltillisia; Luken tutkimuksen mukaan suomalaisen naudanlihan tuotannon päästöjen intensiteetti on 30 vertailumaan joukon parhaimmistoa** (Synteesi suomalaisen nautakarjatalouden kestävydestä, <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-380-604-7>)” (Pihvikarjaliitto)

**Vastaus:** Vaikka naudanlihan ilmastovaikutukset ovat Suomessa maltillisempia kuin esimerkiksi Brasiliassa, kääntää maiden vertailu huomion itse asiasta. [Suomessa peltopinta-alasta 70 prosenttia käytetään lihan- ja maidontuotantoon](#) ja niiden [osuus ruokavalion ilmastovaikutuksista on 65 prosenttia](#). Naudanlihan- ja maidontuotanto vie paljon pinta-alaa koska se vaatii paljon rehua. Lisäksi eläintuotannon vaatimasta [valkuaisrehusta \(esim. soija, rapsi ja rypsi\) suurin osa tulee ulkomailta](#) (vuonna 2023 70 %).

24. **“Suomalainen lihantuotanto on kokonaiskestävä ja vastuullista”** (Lihatiedotusyhdistys ry)

**Vastaus:** “Suomalainen lihantuotanto” on [riippuvainen ulkomailta tuoduista lannoitteista](#), koneista sekä valkuaisrehusta. Viime vuonna [Suomen täydennysvalkuaisrehun omavaraisuusaste oli vain 27 prosenttia](#). Lihantuotanto ei myöskään ole kestävä, sillä se kiihdyttää ilmastonmuutosta, aiheuttaa luontokatoa, rehevöittää vesistöjä ja on eläinten hyvinvoinnin kannalta erittäin epäeettistä.

25. **“Ympäristösyistä olisi hyvä suosia kotimaista sianlihaa, jonka ruokinnassa käytetään mahdollisimman vähän soijaa.”** (Lihatiedotusyhdistys ry)

**Vastaus:** On totta, että esim Atrian sikoja ruokitaan soijan sijaan pääasiassa kotimaisilla valkuaislähteillä kuten ohranvalkuaisella ja härkäpavulla. Esimerkiksi herne- ja härkäpapusadosta ylivoimaisesti suurin osa käytetään rehuteollisuuden tarpeisiin sen sijaan että niitä viljeltäisiin suoraan ihmisravinnoksi. Sianlihan tuotannolla ei ole lainkaan laidunnuksesta johtuvia positiivisia vaikutuksia monimuotoisuuteen, mutta [sikojen lanta rehevöittää Itämeren](#). Lisäksi sianliha on luokiteltu syöpävaaralliseksi.

Ravitsemussuositukset korostavatkin palkokasvien käytön lisäämistä suoraan ihmisravinnoksi niin terveys- kuin ympäristösyistä.

### **Syömättä ei kukaan elä ja muuta änkryöntiä:**

26. *“Tekstistä saa vaikutelman, että alkutuotanto on syyllinen ilmastonmuutokseen, vaikka todellisuudessa **alkutuotanto tuottaa ruokaa koko väestölle, ja syömättä ei kukaan suomalainen ei voi elää.**” (Pihvikarjaliitto)*

**Vastaus:** [Maatalous muodostaa neljäsosan Suomen kasvihuonekaasupäästöistä, eivätkä maatalouden päästöt ole laskeneet sitten 1990-luvun. Peltopinta-alasta noin 70 prosenttia käytetään eläinperäisen ravinnon tuottamiseen ja lihan- ja maidontuotanto aiheuttaa 65 prosenttia ruokavalion ilmastovaikutuksista.](#) Puuttumatta maatalouden ilmastopäästöihin Suomi ei tule tavoittamaan hiilineutraaliutta vuoteen 2035 mennessä. Nykyinen maatalous ei siis ole ympäristön ja ilmaston kannalta kestävällä tasolla. Tarkoitus ei siis ole jättää suomalaisia ruokkimatta vaan muuttaa maatalouden painopistettä: vähemmän eläintuotantoa, enemmän kotimaisia kasvi-proteiineja.

27. *“Ruuantuotannolla ja koko ruokaketjulla on vaikutusta ympäristöön, kuten kaikella ihmisen toiminnalla, mutta **miksi näin negatiivinen sävy, jotain on kuitenkin syötävä?**” (MTK ry)*

**Vastaus:** Luonnonvarakeskuksen ja Suomen ympäristökeskuksen koostaman [RuokaMinimi-hankkeen loppuraportin](#) mukaan ruokavaliomuutoksilla voitaisiin vähentää suomalaisten ruokavalioiden ympäristövaikutuksia jopa 30–40 %. Siksi myös ruokavaliioon ja ruoantuotantoon on etsittävä kestävämpiä ratkaisuja. Ympäristöongelmat eivät poistu silmät sulkeamalla.

28. *Lihakeskusliitto suosittaa, että selkeyden vuoksi kaikki kestävyiden osa-alueet jätettäisiin kansallista ravitsemussuosituksista pois, ja keskityttäisiin ainoastaan ravitsemukseen. – – **Ympäristökestävyyden poisjättäminen olisi perusteltua myös siksi, että (toisin kuin varsinaiset ravitsemussuositukset), ympäristösuositukset ovat laadultaan epätasaisia, selvästi puolueellisia ja perustuvat osittain vanhentuneeseen dataan.**” (Lihakeskusliitto ry)*

**Vastaus:** Ravitsemusta ei ole järkevää erottaa ympäristökestävyydestä, sillä ruoantuotanto on täysin riippuvaista ympäristön tilasta. Ilmastonmuutos ja luontokato johtavat väistämättä ruoantuotannon murrokseen ja tämä on välttämätöntä huomioida myös ravitsemussuosituksissa.

29. *“Väite **“suurin osa nykyisen suomalaisen ruokavalion ilmastovaikutuksista aiheutuu eläinperäisten tuotteiden käytöstä, erityisesti naudanlihasta ja maitovalmisteista” on epämääräinen. Kuinka paljon on suurin osa, ja mistä määrästä? Mihin määrä suhteutuu?**” (MTK ry)*



**Vastaus:** Hyvä MTK, tsekatkaa [RuokaMinimi-hankkeen loppuraportti](#) (sekä itse laatimanne [Maatalouden ilmastotiekartta](#)).

**30.** *“Ruuantuotannosta puhutaan vain ympäristöhaittojen valossa, toki ruuantuotannolla on muitakin vaikutuksia kuin haitat, ruokaa tulee joka tapauksessa tuottaa tulevaisuudessakin?!” (HKScan Finland Oy)*

**Vastaus:** Ks. kohdat 1-29.