LIITE Rekisteröintihakemukseen ”Lapin Poron liha”

4. Eritelmä

4.1. Tuotteen nimi: "Lapin Poron liha"

4.2. Tuotteen kuvaus:

Nimeä Lapin Poron liha käytetään tarkoittamaan lihatuotteita elintarvikekaupassa ja –markkinoinnissa. Nimityksen piiriin kuuluvat alle vuoden ikäisten poronvasojen ruhot, yli vuoden vanhojen aikuisten porojen (vaatimet, härät ja hirvaat) ruhot sekä niistä saatavat osat (palat). Lapin Poron liha myydään koko-, puoli- ja neljännesruhoina tai ruhon- ja lihasosittain leikattuna suoraan käyttöön ja varastointiin. Lapin Poron liha -merkinnän saannin edellytykset on esitetty kappaleessa 4.4.

Poro (*Rangifer tarandus tarandus L.)* on alkujaan tunturialueiden eläin ja puoliksi kesytetty Skandinavian villistä tunturipeurasta. Se on Suomen poronhoitoalueella perinteisellä tavalla hoidettu, yksityisomistuksessa oleva, puolivilli hyötyeläin. Poro on pitkäraajainen, nelivarpainen hirvieläin *(Cervidae)*, kasvissyöjä ja märehtijä. Vaadinten (naarasporojen) elopaino on tavallisesti 60-100 kg, hirvaiden ja kuohittujen härkien 90-180 kg välillä. Vasojen syntymäpaino on 4-6 kg ja niiden elopaino on syksyllä n. 40-50 kg. Porojen paino on suurimmillaan syksyllä ja alkutalvella.

Aikuisen poron (raavaan) ruumiin pituus hännästä turvan kärkeen on 150-210 cm, selän pituus on 85-100 cm ja hartiakorkeus (säkäkorkeus) on 90-120 cm. Poron turkin väri voi vaihdella valkoisesta miltei mustaan. Hyvässä lisääntymiskunnossa vaadin on tavallisesti 10-12 ja hirvas 8-9 ikävuoteen saakka. Vaatimet voivat saavuttaa jopa 18-20 vuoden iän. Luonnossa hirvaat voivat elää yli kymmenvuotiaiksi.

Poronlihan arvostus elintarvikkeena on pysynyt hyvänä. Pohjois-Suomesta, poronhoitoalueelta kotoisin oleva poronliha tunnetaan maukkaana ja terveellisenä luonnontuotteena. Perinteisesti poronlihaa ja poron kaikkia sisäelimiä on käytetty elintarvikkeena. Nykyisin ruokataloudessa käytetään lihan lisäksi myös sisäelimistä kieltä, sydäntä, maksaa, munuaisia, kateenkorvaa ja verta.

Poron liha on tummaa, riistan makuista ja mureaa. Poronlihan syyt ovat ohuemmat kuin hirven- ja naudanlihan. Mekaaniset mureusarvot vaihtelevat eri osissa kuitenkin suuresti. Hienosyisen poronlihan energiasisältö on myös korkea ja lähes vastaa rasvaisempaa naudanlihaa. Poron rasvan energiasisältö on 34,5 MJ/kg. Poronlihan rasvapitoisuus on alhainen. Eniten rasvaa on porohärillä, keskimäärin 16 %. Rasva on näkyvänä pintarasvana selän ja paistien päällä. Erittäin vähän rasvaa on kalvottomissa fileissä ja paisteissa. Poron rasva sisältää erittäin runsaasti tyydyttymättömiä rasvahappoja. Poronlihan rasvat voidaan edullisten vaikutusten vuoksi rinnastaa kalanrasvoihin. Myös monityydyttymättömiä rasvahappoja on rasvassa ja poron veressä runsaasti. Poronliha sisältää jopa 50-60 % tyydyttämättömiä öljyhappoja, jonka on todettu alentavan pahanlaatuista LDL-kolesterolia.

Poronlihan valkuaispitoisuus on korkea (n. 23 %) ja se sisältää runsaasti vapaita aminohappoja. Erittäin runsaasti poronlihassa on vitamiineja, joista tärkeimpiä ovat monet B-ryhmän vitamiinit. Myös A ja E -vitamiinia on paljon. E -vitamiinin määrä on n. 0,5 µg/100 g. C-vitamiinia on poron lihassa 4-5 kertaa enemmän kuin naudan lihassa.

Poronlihan kivennäis- ja hivenainemäärät ovat korkeammat kuin muiden eläinten lihan. Poronlihassa on runsaasti kaliumia, kalsiumia, magnesiumia, fosforia, rikkiä, piitä, mangaania, sinkkiä ja kuparia. Verrattuna nautaan ja sikaan, poron lihassa on erittäin runsaasti rautaa eli 3-5 mg/100 g. Erittäin runsaasti poronlihassa on kuparia ja seleeniä. Seleeniä on poronlihassa on 5-10 –kertaisesti naudanlihaan nähden.

Vasan lihan vitamiinipitoisuudet ovat korkeammat kuin aikuisten porojen ja pitoisuudet ovat korkeimmillaan syksyllä teurastusaikaan. Syksyllä vasan liha sisältää 2-3 % enemmän valkuaista kuin vaatimen liha. Vasan lihan tuhka-, magnesium - ja kaliumpitoisuudet ovat hieman korkeammat kuin vaadinten. Vasan liha on vähärasvaisempaa ja energiapitoisuus on alhaisempi kuin aikuisten porojen. Lihan vesipitoisuus riippuu poron iästä, ravitsemustilasta ja teurastuksen ajankohdasta. Aikuisen poron lihan vesipitoisuus on keskimäärin 69 %, kun se on vasoilla 71-75 %.

Kaupan pidettävien lihatyyppien ominaisuuksien erot käyvät ilmi Paliskuntain yhdistyksen v. 2005 tekemästä ja poroelinkeinossa käyttöön otetusta Poronlihalajitelmamäärityksistä PE-P5, joiden avulla vasan ja aikuisten (raavaiden) porojen lihat ohjautuvat sopivimpiin käyttötarkoituksiinsa.

4.3. Maantieteellinen alue:

Lapin Poron lihan perinteinen tuotantoalue on Suomen poronhoitoalue, joka sijaitsee varsin pohjoisessa, 65. ja 70. asteen välillä pohjoista leveyttä. Alue käsittää poronhoitolain (848/1990) mukaan Lapin läänin alueen Kemin ja Tornion kaupunkeja sekä Keminmaan kuntaa lukuun ottamatta ja Oulun läänistä Hyrynsalmen, Kuivaniemen, Kuusamon, Pudasjärven, Suomussalmen, Taivalkosken ja Yli-Iin kuntien alueet sekä Kiiminkijoen ja Puolanka-Hyrynsalmi maantien pohjoispuolella olevat alueet Puolangan, Utajärven ja Ylikiimingin kunnista. Alue on laajuudeltaan 122 936 km² eli runsaat 36 % koko maan pinta-alasta. Maata tästä on 114 355 km² ja vettä 8581 km² (liite 1).

Suomessa on itsestään selvää vuosisatojen historian pohjalta se, että kun puhutaan porosta tai poronlihasta, ymmärretään sen olevan peräisin Pohjois-Suomesta, poronhoitoalueelta. Vanhastaan tunnettuja käsitteitä ovat olleet Kemin ja Tornion Lappi, jotka eteläisine lähialueineen laajentavat Lappi -käsitteen lähelle nykyistä poronhoitoaluetta. Lappi ja Lapinmaa -käsitteet ovat pitkälle liitettävissä myös pohjoisen alueiden lappalaisten (saamelaisten) asutushistoriaan. Lappi -käsite on ollut laaja sen mukaan, mitä maantieteellistä aluetta lappalaisväestö vuosisatojen kuluessa kulloinkin asutti, tai kun se siirtyi pois etelästä nousevan uudisasutuksen alta tai sulautui siihen.

Asukkaita poronhoitoalueella on n. 250 000 henkilöä. Alueen väestö asuu valtaosin taajamissa. Asutus on harvaa, maaneliökilometriä kohti asukkaita on noin 2 kun koko Suomessa maaneliökilometrillä on 17 asukasta. Poronhoitoalueen työpaikoista maa- ja metsätalouden osuus on n. 15 %, jalostuksen n. 17 %, palveluiden 60-70 % ja poronhoidon alle 10 %.

Kasvimaantieteellisesti poronhoitoalue kuuluu valtaosin boreaaliseen, lähinnä pohjoisboreaaliseen havumetsävyöhykkeeseen. Vuodenaikojen vaihtelu on poronhoitoalueella suuri. Lämpötilat poronhoitoalueella vaihtelevat kesän +30 °C ja talven -50 °C välillä. Talvi pohjoisessa Suomessa on varsin pitkä. Pysyvä lumipeite kestää yleensä 5-7 kuukauden ajan. Lunta on enimmillään metrin verran, toisinaan jopa enemmänkin.

Terminen kasvukausi (Suomessa silloin kun vuorokauden keskilämpö on jokseenkin pysyvästi yli + 5 °C) on poronhoitoalueella 100-145 vuorokautta, eteläisimmässä Suomessa noin 175 vuorokautta. Vuotuinen sademäärä on 300-500 mm, mistä 40-60 % tulee lumena. Ilmasto poronhoitoalueella on humidi, alhaisesta lämpötilasta johtuen haihdunta kesälläkin jää yleensä sademäärää pienemmäksi. Soita Pohjois-Suomessa on tästä johtuen runsaasti.

Poron elinympäristö, pohjoinen luonto, on eräs puhtaimmista alueista maapallolla.

4.4. Alkuperätodisteet:

Alkuperä

Lapin Poron liha -merkinnän saannin edellytyksenä on:

1) Nimityksen piiriin kuuluva poronliha on peräisin kohdassa 4.3. mainitulla alueella syntyneistä ja kasvaneista poroista, jotka laiduntavat vapaasti luonnonlaitumilla kevään, kesän, syksyn ja alkutalven ennen teurastusta.
2) Poronlihan tuotanto ja lihan käsittely sisältävät säädösten ja työohjeiden mukaisen poronhoidon, teurastuksen, kuljetuksen, jalostuksen (leikkaamisen), pakkaamisen ja varastoinnin (elinkeinon omat ohjeistukset: Poronlihalajitelmat PE-P5 (liite 2), Poron hoito- ja käsittelyopas (liite 3), Poronlihan suoramyynnin hyvän toimintatavan malli (liite 4).
3) Suomen poronhoitoalueella tuotetun poronlihan jalostus (leikkaaminen) ja pakkaaminen tapahtuu rajatulla maantieteellisellä alueella, poronhoitoalueella.
4) Poronlihan tuottavat Suomen poronhoitoalueella asuvat, ammattitaitoiset poronhoitajat, jotka tuntevat porotalouteen liittyvän lainsäädännön ja toimivat sen pohjalta organisoidusti kuten Suomen poronhoitoa ohjaavissa säädöksissä on määrätty ja joiden poromerkit on rekisteröity heidän oman alueensa poronhoitoyksikön, paliskunnan poroluetteloon.

Alkuperän seuranta

Poron korviin tehdään omistajansa merkki Suomen poronhoitolainsäädännön mukaisesti joko heti sen syntymän jälkeen tai viimeistään ennen sen teuraaksi tuloa. Kaikista poronomistajista ja heidän poromerkeistään (poronhoitoyksiköiden eli paliskuntien poroluetteloista) pitää luetteloa lainsäädännön määräämänä

paliskuntien yhdistys, Paliskuntain yhdistys. Poroja saavat omistaa vain poronhoitoalueella pysyvästi asuvat Euroopan talousalueeseen kuuluvan valtion kansalaiset ja paliskunnat. Lisäksi Paliskuntain yhdistys saa omistaa poroja koe- ja tutkimustarkoituksia varten.

Kun teurastettavaksi joutuvat porot on valittu ja eroteltu eloon jäävistä poroista (elo- eli siitosporoista, jotka jätetään elämään talven yli), ne merkitään laidunalueillaan tapahtuvissa valinta (erotus) -tilaisuuksissa korvaan kiinnitettävällä teurasmerkillä (piltalla), jonka avulla annetaan numero teurastettavalle porolle. Tämä numero seuraa ruhon mukana paloitteluun asti. Leikatut lihat numeroidaan paloittelun jälkeen leikkaus- ja jalostuseränumerolla, mikä seuraa tuotetta kuluttajalle asti. Lihanleikkaamon ja lihavalmistelaitoksen on pidettävä kirjaa laitokseen tulevista ruhoista ja muusta lihasta sekä laitoksesta lähetetystä lihasta. Lihanleikkaamoita ja lihavalmistelaitoksia valvovat kunnalliset valvontaviranomaiset.

Lääninhallitus hyväksyy poroteurastamot sekä järjestää niissä lihantarkastuksen ja laitoksen muun valvonnan. Kunnalliset valvontaviranomaiset hyväksyvät lihanleikkaamot ja lihavalmistelaitokset ja järjestävät niissä valvonnan. Hyväksymisen jälkeen laitokset saavat laitosnumeron, joka on lihantarkastusleimoissa ja muissa tunnistusmerkeissä.

Porojen teurastusta poroteurastamoissa valvovat teurastamon esimies ja tarkastuseläinlääkäri. Lihantarkastuksen suorittaa ja laitosta valvoo lääninhallituksen palveluksessa oleva tarkastuseläinlääkäri. Teuraaksi valitut eläimet tarkastetaan ennen teurastusta (ante mortem) ja teurastuksen jälkeen (post mortem) ennen ruhojen leimaamista. Lihantarkastus käsittää aina myös elinten tarkastuksen. Lihantarkastuksessa hyväksytyn lihan terveysmerkintä (ruhojen leimaaminen, kyseessä leima, jossa hyväksytyn poroteurastamon tunnusnumero) tehdään tarkastuseläinlääkärin valvonnassa. Leimasimet säilytetään eläinlääkärin valvonnassa lukittavassa paikassa. Näissä toimissa noudatetaan asetuksen N:o 854/2004 (EY) ja maa- ja metsätalousministeriön asetuksen lihantarkastuksesta N:o 38/EEO/2006 vaatimuksia.

Eläinten kasvatus- ja teurastus sekä jalostus (leikkaaminen) toteutetaan yhteisön lainsäädännön, sitä tukevan kansallisen lainsäädännön ja osin Paliskuntain yhdistyksen antamien suositusten mukaisesti. Valvontaa ohjaa Elintarviketurvallisuusvirasto Evira asianomaisten ministeriöiden alaisuudessa. Valvonnan suorittavat paikalliset elintarvikeviranomaiset sekä lääninhallitus. Kaavio nimitykseen liittyvästä seurantajärjestelmästä on esitetty liitteessä 5.

Poronlihan jalostus (leikkaaminen) ja pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Lapin Poron liha myydään koko-, puoli- ja neljännesruhoittain tai ruhon- ja lihasosittain leikattuna suoraan käyttöön tai varastointiin.

Kaikki nimityksen piiriin tulevan poronlihan jalostus (leikkaaminen) ja pakkaaminen tapahtuu rajatulla maantieteellisellä alueella eli Suomen poronhoitoalueella. Toimenpiteiden suorittaminen poronhoitoalueella on perusteltua tuotteen laadun varmistamiseksi etenkin pitkien kuljetusmatkojen takia. Samalla pysty-

tään valvomaan tuotteen alkuperä ja varmistamaan se, että kaikki Lapin Poron liha -nimityksellä markkinoitavat tuotteet täyttävät sille asetetut vaatimukset.

Nimen käyttö ja päällysmerkinnät

Lapin Poron liha, joka myydään koko-, puoli- ja neljännesruhoina, merkitään ruhoon kiinnitettävällä Lapin Poron liha –tunnuksella, jota seuraa maininta "suojattu alkuperänimitys" tai sitä vastaava yhteisön virallinen tunnus. Lisäksi on merkittävä, onko kyseessä aikuisen poron vai vasan liha. Ruhon- ja lihasosittain leikatut ruhot pakataan varastointia ja myyntiä varten esimerkiksi vakuumipakkauksiin ja päällysmerkitään Lapin Poron liha -tunnuksella (esimerkiksi leima tai tarra), jota seuraa maininta "suojattu alkuperänimitys" tai sitä vastaava yhteisön virallinen tunnus. Lisäksi on merkittävä, onko kyseessä aikuisen poron vai vasan liha. Vastaavat merkinnät edellytetään myös suoramyynnin kautta menevältä lihalta.

4.5. Valmistusmenetelmä:

Määrä

Suomessa oli poronhoitovuonna 2005-2006 200 196 talven yli elävää poroa (siitosporoa). Nämä tuottivat yhteensä 116 488 vasaa, joista 94 115 teurastettiin syksyllä ja alkutalvella. Täysikasvuisista poroista (vaatimet, hirvaat, härät (kuohitut urosporot)) teurastettiin syksyllä ja alkutalvella 30 038 poroa. Teurastusmäärä on nykyisillä sallituilla suurimmilla poromäärillä 90 000 – 110 000 teurasta/vuosi.

Porotalous tuottaa vuosittain 2-2,5 milj. kiloa lihaa ja tuotannon arvo on poronomistajille 11-15 milj. euroa/vuosi. Teurasporoista n. 70-75 % on 5-8 kuukauden ikäisiä vasoja, joiden teuraspaino on noin 22 kg. Vaadinten (aikuisten naarasporojen) teuraiden keskipaino on n. 35 kg ja suurimpien urosten teuraspaino voi olla 70-80 kg.

Tuotantojärjestelmä

Poronhoitoa harjoitetaan paliskuntajärjestelmän kautta. Kukin porotalousyrittäjä kuuluu osakkaana paliskuntaan, joita on 56 kpl. Niistä 41 sijaitsee Lapin läänissä ja 15 Oulun läänissä. Ne ovat rajoiltaan määriteltyjä, pinta-aloiltaan ja poromääriltään erikokoisia, itsenäisiä poronhoitoyksiköitä. Paliskunnat muodostavat poronhoitolakiin perustuen yhdistyksen, Paliskuntain yhdistyksen, jonka tehtävänä on mm. toimia paliskuntien yhdyssiteenä ja kehittää poronhoitoa ja porotaloutta.

Porojen määrää säädellään maa- ja metsätalousministeriön toimesta vahvistamalla kullekin paliskunnalle suurimmat sallitut eloporomäärät (talven yli elävät porot) vuosikymmenittäin. Kuluvalle vuosikymmenelle eloporojen enimmäismääräksi koko poronhoitoalueelle on ministeriö vahvistanut 203 700 poroa. Myös paliskunnan osakkaan eli porotalousyrittäjän suurinta sallittua porojen omistusmäärää on rajoitettu siten, että eteläisellä poronhoitoalueella on mahdollisuus omistaa enintään 300 eloporoa ja pohjoisella poronhoitoalueella 500 eloporoa/osakas. Lihan myynti paliskunnista suuremmille ostajaliikkeille tapahtuu useimmiten keskitetysti poroisännän johdolla. Viime vuosina on lisääntynyt po-

ronomistajien tekemä poronlihan pienjalostus heidän omissa, hyväksytyissä jalostuslaitoksissa.

Poronhoitotyöt

Poronhoitajat käyttävät aina hyväkseen pohjoista luonnonrytmiä hoitaessaan poroja. Poronhoitotöistä eniten aikaa vievä on porojen kokoaminen. Muita maastossa suoritettavia töitä ovat porojen merkitseminen, lukeminen, erottaminen, kuljettaminen, paimentaminen ja teurastaminen omaan käyttöön.

Syksyllä porot kootaan erotusaitoihin, joissa porot erotellaan ja luetaan eli teurasporot otetaan erilleen eloporoista. Poronhoitajien talvitöistä tärkeimpiä ovat paimennus ja tarvittaessa lisäruokinta. Tunturialueella porot pidetään koossa paimentamisella lähes koko vuoden. Paimennuksella porot ohjaillaan vuodenajoittain sopiville laitumille ja estetään niitä vaeltamasta vieraiden paliskuntien alueelle ja valtakunnan rajojen yli.

Porot laiduntavat vapaasti luonnonlaitumilla kevään, kesän, syksyn ja alkutalven ennen teurastusta, jolloin ne keräävät kaiken ravintonsa luonnosta. Huonojen sääolosuhteiden sattuessa, laidunten tilan muuttuessa ja muiden maankäytön muotojen lisääntyessä (esim. vanhojen metsien hakkuut) poroille joudutaan talvisin ravintotilanteen helpottamiseksi paikoin myös toimittamaan lisäravintoa.

Teurasporoista 70-75 % on 5-8 kuukauden ikäisiä vasoja, joille ei anneta lisäravintoa. Teuraaksi tulevista aikuisista poroista pienelle osalle annetaan lisäravintona poronhoitoalueella tuotettua heinää, jotta ne saadaan pidettyä paikoillaan ennen niiden siirtämistä erotusaitaukseen tai erotuksissa, jos ne kestävät pidempään. Lisäruokinta kohdistuu käytännössä teurastusten jälkeen eloon jätettäviin siitosporoihin ja on tärkeää niiden ravinnonsaannin turvaamiseksi lumen ja pakkasten aikana. Lisäravintoa annetaan 30-50 % siitosporoista 1-4 kuukauden ajan talven olosuhteista riippuen. Lukumääräisesti lisäruokintaa annetaan maastossa noin 50 000 ja aitausolosuhteissa noin 75 000 siitosporolle ja 75 000 siitosporoa jää kokonaan ilman lisäruokintaa. Lisäruokinta lopetetaan kevään tullessa 6-9 kuukautta ennen porojen teurastamista. Lisäruokinnassa annettavasta rehusta noin 30 % tulee poronhoitoalueen ulkopuolelta. Nämä ovat pääasiassa poroille kehitettyjä teollisia täysrehuseoksia ja ne koostuvat pääasiassa viljasta, sokeri- ja myllyteollisuuden sivutuotteista ja valkuaisraaka-aineista.

Poronhoidon kenttätyössä noudatettavat säädökset

Poronhoitajat toteuttavat työnsä tiiviisti erilaisten säädösten alla, joiden avulla ohjataan poronhoitoa. Keskeisin niistä on *poronhoitolaki ja -asetus* (vuodelta 1990). Muita keskeisesti poronhoitajan käytännön työhön vaikuttavia säädöksiä ovat:

- *maastoliikennelaki* (1995) *ja –asetus* (1996) (oikeus liikkua maastossa, moottorikäyttöisten ajoneuvojen käyttö maastossa, pysähtymisvelvollisuus, ikärajoitus, nopeusrajoitus, ajoneuvotyyppiä koskevat kiellot ja rajoitukset, alueelliset kiellot ja rajoitukset),
- *eläinsuojelulaki*- (1996) *ja –asetus* (1996) (yleiset periaatteet, eläinten pitopaikka, eläinten hoito, eläinten kohtelu, eläimille suoritettavat toimenpiteet,

eläinten suorituskykyyn vaikuttaminen, eläinten kuljetus, eläinten lopettaminen, teurastus ja siihen liittyvät toimenpiteet, tarkastus),
- *metsästyslaki* (1993) *ja -asetus* (1993) (metsästyksen harjoittaminen, ampumakoe, metsästyskortin ja ampumakoetodistuksen esittäminen, asutus, viljelykset ja liikenneväylät, moottorikäyttöiset kulkuneuvot, metsästysaseen kuljettaminen, pyyntilupaan liittyvä ilmoitusvelvollisuus, karhun kiintiömetsästys, karhun metsästykseen liittyvät rajoitukset, yleiset rauhoitusajat ja poikkeukset niihin, ilmoittaminen eläimen haavoittamisesta),
- *maakaari* (1995) (kirjattavat erityiset oikeudet, kirjaamisvelvollisuus, kirjaamismenettely).

Oma lukunsa Suomessa ovat *jokamiehenoikeudet*, joilla tarkoitetaan jokaisen kansalaisen oikeuksia käyttää luontoa siitä riippumatta, kuka omistaa alueen tai on sen haltija. Nämä oikeudet liittyvät mm. liikkumiseen, tulen tekemiseen, ajamiseen yleisten teiden ulkopuolella ja luonnontuotteiden ottamiseen.

Edellisten lisäksi Paliskuntain yhdistys on tehnyt Poron hoito- ja käsittelyoppaan (liite 3), jossa ohjeistetaan poronhoitoon liittyen myös asioita, joita ei ole säädöksissä mainittu.

Porojen kuljetus

Teurasporojen kuljetukset suoritetaan teurastamoiden sijainnista riippuen joko rekkakuljetuksilla tai poronomistajien omilla porokuljetuksiin varatuilla autoilla ja niihin kytketyillä perävaunuilla. Joissakin tapauksissa, missä teurastamot ovat erotuspaikkojen välittömässä läheisyydessä, teurasporot ajetaan suoraan laumana teurastamolle.

Eläinten suojelusta kuljetusten aikana säädetään eläinkuljetusasetuksella [Neuvoston asetus (EY) N:o 1/2005] ja lailla eläinten kuljetuksesta (1429/2006), joita molempia sovelletaan 5.1.2007 alkaen. Laki eläinten kuljetuksesta koskee kaikkea eläinten kuljettamista. Neuvoston asetus eläinten kuljetuksesta säätelee vain selkärankaisten eläinten kaupallisen toiminnan yhteydessä tapahtuvaa kuljetusta. Säädösten tarkoituksena on suojella eläviä eläimiä kuljetuksessa ja sen yhteydessä vahingoittumiselta ja sairastumiselta sekä kaikelta vältettävissä olevalta kivulta, tuskalta ja kärsimykseltä. Lainsäädännössä ei ainakaan vielä ole säädetty tarkemmin erityisesti porojen kuljettamisesta. Aikaisempia vaatimuksia vaadittavasta pinta-alasta ja korkeudesta voi käyttää ohjeellisina. Eläinten kuljetuksesta tullaan säätämään vielä tarkemmin maa- ja metsätalousministeriön asetuksella.

Porojen teurastus

Jalostukseen menevät porot teurastetaan poronhoitoalueella 14 paliskuntien omistamissa, neljässä yksityisomistuksessa olevassa ja yhdessä oppilaitoksen omistamassa, EU-asetukset täyttävissä, hyväksytyissä poroteurastamoissa. Ainoastaan poronomistajien omaan ruokatalouteen ottamia tai poronomistajien suoraan kuluttajille myymiä poroja teurastetaan teurastus- tai tuotantopaikalla. Poronlihan myynti teurastus- tai tuotantopaikalta suoraan kuluttajalle on sallittua, sillä Euroopan komissio on antanut tätä koskevan päätöksen. Komission päätöksen nojalla Suomen hallitus päätti 4.5.2006 asiaa koskevan elintarvikelain kohdan voimaantulosta. Näin ollen tuoretta lihaa saa myös myydä suoraan ku-

luttajalle tilalta tai paikasta, jossa poro on teurastettu. Tällaisen suoramyynnin osuus porojen kokonaismyynnistä on 4-5 %. Paliskuntain yhdistys on valmistellut Poronlihan suoramyynnille hyvän toimintatavan mallin, joka otetaan käyttöön syksyllä 2007 ja jonka avulla poronlihan suoramyynti ohjeistetaan (liite 4). Lisäksi viranomaiset tulevat laatimaan suoramyynnistä ohjeen ja myös se tullaan ottamaan käyttöön syksyllä 2007.

Teurastuksessa noudatetaan asetusta N:o 853/2004 (EY) ja maa- ja metsätalousministeriön asetusta eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta N:o 37/EEO/2006.

Teurastusten valvonta ja lihantarkastus

Teurastusten valvonnassa ja lihantarkastuksessa noudatetaan muun ohella asetuksia N:o 852/2004 (EY), 853/2004 (EY) ja 854/2004 (EY) sekä maa- ja metsätalousministeriön asetuksia eläimistä saatavien elintarvikkeiden elintarvikehygieniasta N:o 37/EEO/2006 ja lihantarkastuksesta N:o 38/EEO/2006. Porojen teurastusta ja lihantarkastusta koskevat yhteisölainsäädännössä tarhatun riistan teurastukselle ja lihantarkastukselle asetetut vaatimukset.

Teurasruhojen jäähdyttäminen, kuljetus ja varastointi ja jätehuolto

Laitoksista edelleen jalostukseen lähetettävät ruhot kuljetetaan katkeamattomissa kylmäkuljetusketjuissa. Ennen kuljetukseen luovuttamista ruhoille suoritetaan teurastamolla lämpötilan mittaus, mittauksesta saatava tulos kirjataan laitokselle jäävään ja kuljetuksen mukaan lähtevään kaupalliseen asiakirjaan. Välittömästi teurastuksen jälkeen ruhot jäähdytetään teurastamoiden yhteydessä olevissa jäähdytystiloissa alle +7 ˚C:een ja elimet alle +3 ˚C:een. Jäähdyttäminen kestää yleensä enintään vuorokauden, minkä jälkeen jalostaja noutaa ruhot ja mahdolliset sisäelimet. Teurastamoilta ruhoja ei luovuteta kuljetukseen ennen kuin ne ovat jäähtyneet alle +7 ˚C. Teurasruhot kuljetetaan ostajien varastoihin ja sieltä edelleen joko raakana lihana tai pidemmälle jalostettuna mm. vähittäiskauppoihin, ravintoloihin ja kuluttajille.

N. 50 % lihasta myydään suuremmille lihanjalostajaliikkeille, n. 20 % myydään pienjalostajille (poroperhetaustaisille jalostajille), suoraan kuluttajille myydään n. 10 % ja omaan käyttöön otetaan n. 20 % tuotetusta lihasta. Poronhoitoalueella on poronlihan pienjalostajia, poroperheitä, jotka jalostavat itse lihaa hyväksytyissä laitoksissa nykyään n. 40 kpl.

Liha- ja kala-alan laitoksissa käytettävän veden ja jään omavalvontatutkimuksista on olemassa Eläinlääkintä- ja elintarvikelaitoksen suositus (1996) ja talousveden laatuun liittyviä säädöksiä ovat myös sosiaali- ja terveysministeriön päätös pienten yksiköiden talousveden laatuvaatimuksista (1994), talousveden valvontatutkimuksista (2000) ja valvontatutkimuksia tekevistä laboratorioista (2001).

Poronlihaa käsittelevien henkilöiden terveydentilaa ja hygieniaa koskevat tartuntatautilaki (1986), terveydensuojelulaki (1994) ja Eläinlääkintä- ja elintarvikelaitoksen suositus (1997). Elintarvikehuoneistossa työskentelevän elintarvikehygieenisestä osaamisesta ja sen testaamisesta säädetään sosiaali- ja terveysministeriön asetuksessa vuodelta 2001.

Poron teurasjätteet saa hävittää hautaamalla maahan tai toimittamalla hyväksytylle kaatopaikalle syrjäisellä alueella, jollaiseksi maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa N:o 1374/2004 eläimistä saatavien sivutuotteiden hävittämisestä syrjäisillä alueilla ja kuolleiden lemmikkieläinten hävittämisestä mukaan koko Suomi porojen teurastus- ja leikkausjätteen osalta kuuluu. Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1774/2002 muiden kuin ihmisravinnoksi tarkoitettujen elämistä saatavien sivutuotteiden terveyssäännöistä antaa mahdollisuuden poiketa sivutuotteiden hävittämistä koskevista tiukoista säännöistä syrjäisillä alueilla.

Poronlihan jalostus (leikkaaminen) ja pakkaaminen

Lapin Poron liha myydään koko-, puoli- ja neljännesruhoittain tai ruhon- ja lihasosittain leikattuna suoraan käyttöön tai varastointiin. Kaikki nimityksen piiriin tulevan poronlihan jalostus (leikkaaminen) ja pakkaaminen tapahtuu rajatulla maantieteellisellä alueella eli Suomen poronhoitoalueella.

4.6. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Poronliha on poronhoitoalueen ainutlaatuinen erityistuote. Alueen ominaispiirteet tekevät poronlihasta sen, mikä se on; riistan makuisen, mutta siitä huolimatta aivan oman, erityisen maun omaavan lihan muine edellä kuvattuine erityisominaisuuksineen.

Poron vuosi ja ravinto

Poro on ainoa suurikokoinen kasvissyöjä, joka pystyy jalostamaan jäkälien energiaa oloissa, joissa lumi peittää kasvuston yleensä suurimman osan vuotta. Pohjoisen ankarat luonnonolot, selkeät vuodenajat (esimerkiksi keskiyön aurinko vs. pitkä, kylmä ja luminen talvi) ja kesäinen, ravintoainepitoisuuksiltaan erinomainen ravinto, tekevät poronlihasta sen ainutlaatuisen tuotteen, joka on tunnettu maailmallakin.

Poron vasa syntyy touko-kesäkuussa lumen alta paljastuville pälville ja vasan tärkein ravinto kesällä on emän maito. Keväällä lumen sulaessa poro alkaa etsiä uutta ja vihreää ravintoa juuri paljastuvilta pälviltä. Ensiksi syödään kasveja, joiden edellisen kesän kasvustoa on säilynyt vihreänä ja tai jotka talvehtivat oraina. Näistä tärkeimpiä ovat metsä- ja nurmilauha *(Deschampsia flexuosa* ja *D. caespitosa*) sekä useat sarat. Keväällä porot syövät lisäksi jäkälää, varpuja ja puiden ja pensaiden silmuja. Mustikan *(Vaccinium vitis-idaea)* ja juolukan *(Vaccinium uliginosum)* lehdet ovat ravitsevaa rehua alkukesällä. Lehtipuista porot käyttävät runsaasti hieskoivua *(Betula pubescens),* tunturikoivua *(B. pubescens var. tortuosa),* vaivaiskoivua *(B. nana),* pihlajaa *(Sorbus aucuparia)* ja haapaa *(Populus tremula).*

Kesä ja alkusyksy ovat porojen kuntoutumisen, kasvun ja vararavinnon keruun aikaa. Poro lisää nopeasti painoaan, korjaa talviset kudosvauriot, uusii karvapeitteensä, tuottaa maitoa ja kasvattaa myös uudet sarvensa. Kesällä poro on jatkuvasti liikkeellä tärkeimmillä biotoopeilla, joita ovat avotunturit, suot, avohakkuualueet, jokivarret ja luonnonniityt. Poron kesäravinto koostuu jopa yli 350 eri kasvilajista, pääasiassa kuitenkin putkilokasveista. Suosituimpia ravintokasveja ovat kesällä varsinaiset suokasvit ja puronvarsien heinä- ja ruohokasvit.

Tunturialueella heinät ovat tärkeää ravintoa kesällä. Kesäravinto on helposti sulavaa ja siinä on runsaasti valkuaista, vitamiineja sekä kivennäis- ja hivenaineita.

Loppukesällä ja varsinkin syksyllä porot syövät mielellään sieniä ja hajaantuvat parhaille sienimaille. Porot syövät sieniä aina lumen tuloon saakka ja kaivavat niiden jäännöksiä vielä syystalvellakin lumen alta.

Talvella porojen kasvu lähes lakkaa, ja aktiivisuus ja ravinnonotto vähenevät hyvissäkin olosuhteissa. Normaalitalvinakin poro menettää 20 % ja erittäin vaikeina talvina jopa 40 % syksyisestä painostaan. Pitkät pakkaskaudet kuluttavat nopeasti rasvoja ja paino laskee. Jäkälät ovat porojen tärkeää talviravintoa. Monin paikoin ne muodostavat 30-60 % niiden talviravinnosta. Talvella porot syövät myös sammalta ja runsaasti varpuja ja riipivät puiden ja pensaiden oksia. Puilla kasvavat lupot ja naavat ovat porojen talviravintona, varsinkin kevättalvella, jolloin kova hanki estää jäkälän kaivun.

Ravintosisältö

Kasvien ravintoarvot ovat parhaimmillaan kasvuvaiheessa alkukesällä. Tällöin niiden raakavalkuaispitoisuus on korkeimmillaan, ja myös sulavuus on hyvä. Poron kesäravinto sisältää keskimäärin 15 % raakavalkuaista, 22 % raakakuitua, 0,75 % kalsiumia, 0,25 % fosforia ja 0,2 % magnesiumia kuiva-aineesta. Kasvien vanhetessa valkuaispitoisuus laskee. Samalla heikosti sulavan kuidun osuus lisääntyy, ja kasvien ravintoarvo ja sulavuus huononevat. Kasvukauden lopulla kasvien fosfori-, magnesium- ja vitamiinipitoisuudet usein laskevat. Kalsiumpitoisuus kuitenkin nousee soluaineksen lisääntyessä. Kasvien ravintoainepitoisuudet ja sulavuudet vaihtelevat suuresti eri kasvupaikoilla ja eri kasvien osalta. Myös säätila vaikuttaa kasvien sulavuuteen.

Historia

Poronlihan tuottavat Suomen poronhoitoalueella asuvat, ammattitaitoiset poronhoitajat, joiden työ perustuu vuosisatojen aikana kerättyyn tietoon porosta; ainutlaatuiseen poron tuntemukseen. Poronhoitajat tuntevat porotalouteen liittyvän lainsäädännön ja toimivat sen pohjalta organisoidusti kuten Suomen poronhoitoa ohjaavissa säädöksissä on määrätty.

Poronhoito on hyvin vanha elinkeino. Vanhimmat mahdollisesti poroa esittävät kalliopiirrokset ovat yli 3000 vuoden takaa. Ensimmäiset varmat tiedot eurooppalaiset poronhoidosta ovat vuodelta 892 jKr. Peuranmetsästys johti aikojen kuluessa porotalouteen, jonka varassa ihmiset pystyivät asumaan Suomen pohjoisimmilla alueilla aina 1600-luvulta lähtien.

Ensimmäiset kirjalliset maininnat porosta ovat peräisin 800-luvun loppupuolelta, jolloin norjalainen Ottar (ilmeisesti viikinkipäällikkö) kertoi Wessexin kuningas Alfredille omistavansa 600 poroa. Ensimmäinen kirjallinen mainita porosta ruokana ja poronlihan erinomaisuudesta ravintona on vuodelta 1555 Olaus Magnukselta kirjasta Pohjoisten kansojen historia, Suomea koskevat kuvaukset. Hänen jälkeensä muut varhaisimmat maininnat poronlihasta ja poron eri osien käytöstä ruokana ovat etupäässä peräisin tutkimusmatkailijoilta, jotka tekivät joko retken Lappiin tai vaelsivat Lapin halki Nordkappiin.

Perämeren rannikon talonpojat omistivat poroja jo 1300-luvulla, mutta Suomen Lapin poronhoidosta ei ole juuri tietoja ennen 1500-lukua. Varsinainen suurporonhoito levisi lounaasta Enontekiön tienoille 1600-luvulla ja Inarin ja Utsjoen alueelle sata vuotta myöhemmin. Nykyistä poronhoitoaluettamme vastaavalla alueella poroja on hoidettu 1700-luvulta lähtien. Nykyään Suomessa on 5037 poronomistajaa, joista saamelaisia on 800-1000 henkilöä.

Poronhoidon käytännöt muotoutuivat luonnonolojen ja muiden edellytysten mukaisesti. Pohjoisilla tunturiseuduilla poronhoito oli pitkälle 1900-luvulle asti kiinteä osa omavaraistaloutta ja elämäntapaa. Poromiesperheet muuttivat asuinsijojaan tokkansa kulun rytmissä ja hyödynsivät samalla porojaan monella tapaa. Poroista saatiin lihaa ja maitoa ja raaka-ainetta vaatteisiin ja työkaluihin. Poroja voitiin käyttää myös veto- ja kantojuhtina. Eteläisemmillä metsäalueilla poronhoito taas oli pienimuotoisempaa, lähinnä muita elinkeinoja täydentävä toimeentulon lähde. Porojen liikehdintä metsäalueilla on suhteellisen vähäistä ja elinkeinoa voitiin harjoittaa kiinteästä asuinsijasta käsin.

Pohjois-Suomessa käytetyt ihmisravinnon raaka-aineet ovat pääasiallisesti olleet peräisin paikallisen luonnosta kasvi- ja eläinmaailmasta. Tärkeimpiä raaka-aineita ovat olleet liha (ensin villipeura sitten poro), linnut ja kala. Ruokatavaroita säilöttiin paikallisesti menetelmiä toisinaan hieman eri tavoilla soveltaen (paikallisia variaatioita); hapattamalla, kuivattamalla, suolaamalla ja jäädyttämällä, tai ne pakattiin tuohi- ja puuastioihin, jotka upotettiin kylmiin lähteisiin.

Yleisintä poronlihan käyttö oli saamelaisten keskuudessa. Perinteisesti porojen teurastus alkoi syys-lokakuulla ilmojen alkaessa viilentyä ja sitä jatkuu tammihelmikuulle. Poronliha säilytettiin talvisin joko paloina tai kokonaisina ruhoina jäädytettynä. Keväällä osa lihoista paloiteltiin, suolattiin ja kuivattiin kevätahavassa ja pakkasessa kuivalihaksi.

Porosta käytettiin paisti, lapa-, selkä-, kylki- ja rintapalat suolalihaksi, kuivalihaksi, palvattavaksi ja keitto- tai uuniruokaan. Kuivaliha oli hyvää eväsruokaa. Kesäisin siitä valmistettiin myös monenlaista ruokaa, etenkin kuivalihavelliä. Kun kylmäsäilytystiloja ei ollut, kuivaliha oli erittäin käyttökelpoinen säilyvyytensä ansiosta. Pohjoisessa lihaa kuivattiin enemmän kuin palvattiin kuumassa. Lihoja kylmäpalvattiin kodan katonrajassa. Kuumasavustetut lihat menivät usein myyntiin. Etelässä saunapalvaus oli yleistä ennen toista maailmansotaa.

Tunnetuin perinteinen pororuoka on poronkäristys, joka vuoleskellaan jäätyneestä, sulamattomasta lihasta hienoiksi viipaleiksi ja käristetään kuumalla pannulla poron kuussa eli talissa. Mieltymysten mukaan käristykseen on alettu lisätä voita, pippuria, tilkka vettä ja muita lisukkeita. Käristys on perinteinen poromiehen ruoka.

Lapin Poron liha -nimikkeen alla myytävä poronliha tulee kohdassa 4.3. mainitulta alueelta, missä nykymuotoista poronhoitoa on harjoitettu yhtäjaksoisesti yli 200 vuotta. Tämä poronhoito perustuu ainutlaatuiseen poron tuntemukseen. Kaiken tämän tuloksena syntyy ainutlaatuinen Lapin Poron liha.

4.7. Valvontaelin:

Nimi: Elintarviketurvallisuusvirasto,
Osoite: Mustialankatu 3, FI-00790 Helsinki, Finland
Puh. +358 20 772 003
Faksi: +358 20 772 4350
Sähköposti: kirjaamo@evira.fi

4.8. Merkintä:

Lapin Poron liha, joka myydään koko-, puoli- ja neljännesruhoina, merkitään ruhoon kiinnitettävällä Lapin Poron liha –tunnuksella, jota seuraa maininta "suojattu alkuperänimitys" tai sitä vastaava yhteisön virallinen tunnus. Lisäksi on merkittävä, onko kyseessä aikuisen poron vai vasan liha. Ruhon- ja lihasosittain leikatut ruhot pakataan varastointia ja myyntiä varten esimerkiksi vakuumipakkauksiin ja päällysmerkitään Lapin Poron liha -tunnuksella (esimerkiksi leima tai tarra), jota seuraa maininta "suojattu alkuperänimitys" tai sitä vastaava yhteisön virallinen tunnus. Lisäksi on merkittävä, onko kyseessä aikuisen poron vai vasan liha. Vastaavat merkinnät edellytetään myös suoramyynnin kautta menevältä lihalta.