

Luonnonmukaisen tuotannon ja ruoan laatutekijät – metasynteesi kuluttajalähtöisistä laatutekijöistä

Jaakko Nuutila¹, Sirpa Kurppa²

1.Luomuinstituutti, MTT, Biotekniikka- ja elintarviketutkimus, 31600 Jokioinen, jaakko.nuutila(at)mtt.fi

2.MTT, Biotekniikka- ja elintarviketutkimus, 31600 Jokioinen, sirpa.kurppa(at)mtt.fi

TIIVISTELMÄ

Tässä tutkimuksessa tarkasteltiin kuluttajatutkimuksen avulla nimettyjen luonnonmukaiseen tuotantoon ja ruokaan liittyvien laatuattribuuttien legitimitettä ja todistettavuutta. Kuluttajatutkimuksissa (n=44) attribuuteista eniten nousivat esille *turvallisuus*, *ekologisuus*, *terveellisyys*, *eettisyys* ja *aistinvarainen laatu*. Näitä kutakin tekijää tarkasteltiin vertaisarvioitujen tutkimusten avulla ja verrattiin viranomaisen antamaan tietoon sekä verrattiin luonnonmukaisen ja tavanomaisen ruoan välisiä eroja näiden attribuuttien suhteen.

Tutkimusmenetelmänä integroiva kirjallisuuskatsaus mahdollistaa laajan, aiemman tutkimusaineiston tulosten tiivistämisen ja synteessin tekemisen. Tutkimuksen aineiston valinta rajattiin 2000-luvulle ja Euroopan yhteisöön. Löydetyistä 236 tutkimuksesta hyväksyttiin 126, ja näiden ohelle valittiin viranomaisraportteja sekä lainsäädäntöä yhteensä 71 kpl. Aineisto analysoitiin attribuuttikohtaisesti ja jaettiin kriteereittäin (esim. turvallisuus: torjunta-ainejäämät jne). Tulokset ryhmiteltiin sen mukaan miten tuotantotapa vaikutti kyseisen kriteerin kohdalla laatuattribuuttiin.

Turvallisuuden suhteen mykotoksiinien ja raskasmetallien aiheuttamilla riskeillä ei voida osoittaa tuotantotapakohtaista eroa, mutta torjunta-aineiden, lääkejäämien, geenimuuntelun ja lisäaineiden aiheuttamat riskit ovat luonnonmukaisessa tuotannossa huomattavasti pienemmät kuin tavanomaisessa tuotannossa.

Terveellisyys määriteltiin terveyttä edistävän ruoan nauttimiseen (ravitsemuksellinen laatu) ja sitä haittaavien aineiden välttämiseen (turvallisuus). Erot tavanomaisten ja luonnonmukaisen raaka-aineiden ravintosisällöissä ovat vähäiset mutta luonnonmukaisen tuotannon eduksi. Kun terveellisyyttä tarkastellaan kokonaisuutena, on perusteltua todeta, että luonnonmukainen ruokavalio on enemmän eduksi ihmisen terveydelle kuin tavanomainen ruokavalio. Aistinvaraisessa laadussa löytyi eroja tuotantotapojen välillä, mutta aistinvaraista paremmuutta tuotantojärjestelmien välillä ei voitu analysoitujen tutkimusten avulla osoittaa.

Luonnonmukainen tuotantotapa on kokonaisvaltaisesti ekologisempi kuin tavanomainen perustuen parempaan ravinteiden kierrätykseen, uusiutumattomien luonnonvarojen käytön vähyyteen, maaperän kunnon ja biodiversiteetin parantamiseen ja ilmaston lämpenemisen ja eroosion hillitsemiseen. Eettisyyden kannalta eläinten hyvinvointi lain säättämässä tuotantotapakohtaisissa minimivaatimuksissa oli luonnonmukaisessa tuotannossa parempi, kun taas tulokset tuotantotavan vaikutuksista eläinten terveyteen olivat ristiriitaiset.

Viidestä kuluttajille tärkeimmästä luonnonmukaisen tuotannon ja ruoan laatuattribuutista neljä: turvallisuus, ekologisuus, terveellisyys ja eettisyys, voitiin osoittaa suhteellisen hyvin perustelluiksi.

ASIASANAT

Luonnonmukainen, luomu, ruokaketju, laatu, turvallisuus, ekologisuus, terveellisyys, eettisyys, aistinvarainen laatu, kuluttajat